



Pressemitteilung vom 30. Oktober 2018

Hot Gin Kreationen für die kalte Jahreszeit: Sipsmith zelebriert die Neuinterpretation eines Klassikers auf dem Rooftop des Soho House Berlin

Sipsmith, Pionier des London Dry Gin Revivals, lud am Freitag Connaissseure und Liebhaber des klassischen Wacholderdestillats zum Hot Gin Roof im exklusiven Ambiente des Berliner Soho House ein. Mit dem Abend ganz im Zeichen britischer Eleganz stellte die Londoner Destillerie zur kalten Jahreszeit passende Hot Gin Kreationen vor.

Anspruchsvolle Genießer und „Ginthusiasten“ durften auf der Dachterrasse vor der Skyline der nächtlichen Hauptstadt innovative Hot Gin Kreationen auf Basis von Sipsmith Gin verkosten. Das Hot Gin Drinks Konzept hat in London eine lange Tradition und lässt sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. Wenn im Winter die Themse zufror, wurden sogenannte „Frostjäharmärkte“ veranstaltet, die mitten auf der zugefrorenen Fläche eine große gastronomische Vielfalt boten. Hier wurde zum ersten Mal nachweislich Food und Drink Pairing betrieben (z.B. in Form von Gin und passenden Lebkuchen) und die Idee zum Hot Gin geboren, der aber seit Einführung zentraler Heizsysteme in London lange Zeit in Vergessenheit geriet.

Als traditioneller London Dry Gin aus dem Herzen der britischen Hauptstadt hat es sich Sipsmith zur Aufgabe gemacht, diese langjährige Tradition wiederzubeleben. Im Mittelpunkt der Neuinterpretation für Sipsmiths Hot Gin Roof stehen dabei klassische Gin Cocktails aus den ‚Roaring Twenties‘ - inspirierend und überraschend wie die britische Metropole selbst. Das Menü reicht vom „Hot Negroni“ mit heißen roten Früchten, über Cocktails auf Basis von Apfel und Schlehe wie dem „Hot Milled Sloe Gin“, bis hin zum Klassiker in neuem Gewand „Hot Gin & Tonic“.

Sipsmiths eigens aus London angereister Master Distiller und Cocktailhistoriker Jared Brown erklärt die Idee hinter dem Trend Hot Gin: „Wir bei Sipsmith lieben es, wenn Alt und Neu zusammentreffen - und dies ganz im Geiste der Londoner Gin Tradition. Für die Entwicklung der Hot Gin Rezepte habe ich mich von der Vergangenheit und historischen Rezepten



Pressemitteilung vom 30. Oktober 2018

inspirieren lassen, wie ich es damals auch für unseren Original London Dry Gin getan habe.“
2009 eröffnete Sipsmith nach fast 200 Jahren die erste Kupfer-Destillerie für Gin seit 1820 im Londoner Stadtgebiet und erhielt seitdem mehr als 30 internationale Auszeichnungen. Noch immer werden alle Spirituosen von Hand in kleinen, exklusiven Batches hergestellt.

Ganz im Zeichen der Handwerkskunst stand auch das Rahmenprogramm: Neben einem auf professionelle Barkeeper abzielenden Workshop rund um Hot Gin erfreuten auch Blumen-Künstlerin Jil Berner mit ihrer Botanical-Floristik und der zeitgenössische Kupferschmuck-Designer Casey Fuchs die Gäste mit maßgefertigten Andenken.

*Die Sipsmith Hot Gin Rezepte sowie Bildmaterial stehen **unter diesem Link** zur Verfügung.*

Über Sipsmith:

Der Pionier des Gin-Revivals betreibt die erste Kupfer-Destillerie in London seit fast 200 Jahren und will den London Dry Gin wieder in die Stadt zurückbringen, die ihm seinen Namen gab. Sipsmith kombiniert langjähriges Know-how mit traditionellen Rezepten und ursprünglicher Herstellungskunst. Alle Gins von Sipsmith werden von Hand und in kleinen Chargen hergestellt - das Unternehmen ist überzeugt davon, dass nur auf diese Weise Spirituosen von so hoher Qualität entstehen. Seit die Sipsmith Destillerie im Jahr 2009 ihre Türen öffnete, hat dieser London Dry Gin mehr als 30 internationale Auszeichnungen erhalten. Seit fünf Jahren zählt Sipsmith zu der Top 10 der weltweit angesagtesten Gins. 2015 wurde die Destillerie von CoolBrands als „Craft Distillery of the Year“ und „Britain's #1 Gin“ nominiert.

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten

Pressekontakt:
Zucker. Kommunikation GmbH
Team Sipsmith
Torstraße 107, 10119 Berlin
Fon: 030 / 247 587-0, Fax: 030 / 247 587-77
E-mail: sipsmith@zucker-kommunikation.de