



GOLD UND ZWEIMAL SILBER FÜR RICK-GIN

Der Premium Bio-Gin erhält bei den „World Spirit Awards 2019“ die höchste Auszeichnung für Spirituosenprodukte.

Jetzt ist es amtlich, der beste mediterrane Gin kommt aus Österreich. Bei der Preisverleihung am 21. März 2019 in Bassano del Grappa, Venetien erhielt Patrick Marchl die begehrte Goldmedaille der World Spirit Awards. Das war aber noch nicht alles, für den „Rick Gin Rich“ gab es Silber unter den Dry Gins und mit dem „Rick Gin Brave“ eine weitere Silbermedaille in der Kategorie London Dry. Unter Fachleuten gilt diese Spirituosenprämierung als qualitativ absolut hochwertige Auszeichnung, damit zählt das österreichische Unternehmen zweifellos zu den besten Destillieren weltweit.

Der 39-jährige Master Destiller reiht seinen mediterranen Bio-Gin „Rick Gin Feel“ sensationell unter den internationalen Topmarken wie Hendrick's oder Monkey 47 ein, die in den letzten Jahren diesen Preis einheimsten. Thymian aus Kroatien, Rosmarin aus Italien, Oliven aus Spanien, Basilikum aus Österreich, handgeschnittene Orangeblüten im Einklang mit feinen Pfeffer- und Wacholdernoten sowie 41 Prozent Alkohol vollenden den einzigartigen Reigen rund um die feinsten Geschmacknoten der Mittelmeer-Region.

World Spirit Awards

Ziel der World Spirit Awards ist es, als weltbeste Competition mit Distillery-Klassifizierung einen Bewertungsstandard als Maß der Dinge in der Spirituosen-Welt zu etablieren und für Produzenten und Konsumenten einen angesehenen Qualitäts-Spiegel zu erstellen, auf dem alle Spirituosen der Welt, unter Einbeziehung von Herkunft und Tradition, fair beurteilt werden. Mithilfe eines transparenten, treffsicheren 100-Punkte-WOB-Bewertungs-System werden reproduzierbare Ergebnisse und präzise verbale Beschreibungen erstellt.

Die Jury besteht aus Mitgliedern, die Perfektion als Triebfeder für permanente Weiterbildung im eigenen Interesse sehen. Sie absolvieren das ganz Jahr über regelmäßige Verkoster-Trainings mit Checks als Basis für Produkt- und Qualitätsdefinitionen.

Bio-Gin made in Austria

„Rick“ ist ein Premium Bio Gin, der in Handarbeit aus rein biologischen Zutaten hergestellt wird. Der Fokus liegt dabei auf höchste Qualität bei allen Rohstoffen sowie auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Dabei kommt die modernste Brenntechnologie zum Einsatz. Produziert wird ausschließlich in Handarbeit, nach dem höchsten Qualitätsstandard „London Dry“, im südsteirischen Gamlitz.

Nach unzähligen Tests brachte Patrick „Rick“ Marchl nun bereits die dritte Sorte Bio Gin auf den Markt. Dem „Rick Rich“, einem zitrusfruchtigen Gin mit 43 Prozent Alkohol und dem „Rick Brave“, mit kräftigem Wacholder, Pfeffer und Ingwer und 47 Prozent Alkohol folgt nun der mediterrane Sommer-Gin „Rick Feel“, der eben erst mit Gold prämiert wurde.



Patrick „Rick“ Marchl

Als geborenen Genussmenschen zog es Patrick Marchl bald hinaus, um sich durch die Welt des Hochprozentigen zu kosten. Er probierte Gins von England bis Amerika, von einfachen Wacholderbränden bis zu teuren, edlen Tropfen, philosophierte mit erfahrenen Berufsgenießern und fand heraus, dass letztendlich auch in der Heimat durchaus Bedarf an einem guten Gin besteht.

Ein klassischer Gin sollte es sein, einer der zurück an den Ursprung führt, dich in seiner geschmacklichen Vielfalt aber dennoch in eine andere Welt katapultiert. So nach dem Rezept Vergangenheit trifft Zukunft. Rick vermengte die Big Five des Gins – Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel, sowie Zitronen- und Orangenschalen – mit Dutzenden anderen Botanicals wie Ingwer, Süßholz, Zitronengras, Kaffir Limetten oder Jasmin, um nur einige zu nennen. Dass dabei alle Zutaten rein biologisch sein mussten, war seine selbst auferlegte, hohe Latte. Das Ergebnis füllte er in Designer-Flaschen und brachte es unter dem Namen Rick-Gin auf den Markt.

<https://www.rick-gin.at/>

Kontakt:

Christian Zsovinecz
Mitglied der Geschäftsleitung
Opinion Leaders Network GmbH
Laimgrubengasse 2 | A-1060 Wien
T. +43 (0) 1 8900 885 – 250
M. +43 (0) 660 825 03 02
F. +43 (0) 1 8900 885 - 400
E. c.zsovinecz@leadersnet.at