



PRESTIGE® MAGAZIN

HOME BEAUTY ART & CULINARIUM DRIVE FASHION FINANCE 

Home > Culinarium > Sugarbird® – Wahre Essenz Südafrikas in jede...



Sugarbird® – Wahre Essenz Südafrikas in jedem Tropfen

17. Oktober 2022  typo2wp Posted in Culinarium  A A A

0
SHARES

 Facebook

 Twitter

 Google

 Pinterest



Was wissen Sie über Südafrika? Nun, eigentlich hat diese wunderschöne, vielfältige Region immer viele erstaunliche Geschichten zu erzählen und besondere Orte zu zeigen. Aber dieses Mal wollen wir Ihnen von bestimmten Orten, bestimmten Menschen und bestimmten Produkten erzählen, die Ihnen das wahre Wesen Südafrikas in all seinem Reichtum und seiner Pracht näher bringen können. Seine Seele. Seinem Geist.

Dies ist die Geschichte von Sugarbird®, einer südafrikanischen Marke, die den Kern der südafrikanischen Revolution für handwerklich hergestellte Spirituosen bildet. Eine Revolution, bei der es nicht um Rebellion geht, sondern um Kreativität, Innovation, die Suche nach neuen Geschmacksrichtungen, die Harmonie von Form und Inhalt und einen Premium-Lifestyle, den man buchstäblich schmecken kann – hier und jetzt.



Ursprünge

Eine Geschichte über Sugarbird® Cape Fynbos Spirits wäre nicht vollständig ohne die Erwähnung eines ganz besonderen Ortes, dem Cape Floral Kingdom, einem der sechs herausragenden Zentren der terrestrischen Biodiversität der Welt – dem kleinsten und zugleich reichsten der Welt. Der pflanzliche und florale Reichtum des Kaps war eine unerschöpfliche Inspirationsquelle für die außergewöhnlichen und einprägsamen Geschmacksnoten der handwerklichen Spirituosen von Sugarbird.

Auch der lyrische Name der Marke ist im Kap verwurzelt. Hier (und nur hier in diesem einzigartigen Biotop, das als Fynbos“ bekannt ist) ist der kupferbraune, langschwänzige Singvogel zu finden, der als Cape Sugarbird (*Promerops cafer*) bekannt ist. Dieser unermüdliche Arbeiter fliegt im Fynbos von Knospe zu Knospe auf der Suche nach dem perfekten Nektar der Protea-Blume (der Nationalblume des Landes, auch „Sugarbush“ genannt). Ihr unermüdliches Streben nach Perfektion und ihre Liebe zur einzigartigen Flora des Kaps haben natürlich den Namen der Marke vorgegeben, die dafür bekannt ist, dass sie (in allen ihren Spirituosen) einzigartige Elemente aus dem Fynbos-Biom des Kaps enthält.

Gründung

Die Reise von Sugarbird® begann im Jahr 2017. Ein kleines Team von Innovatoren und Enthusiasten in Kapstadt, inspiriert von den vielfältigen Aromen des Cape Floral Kingdom, machte sich daran, Gin auf eine neue Art und Weise zu kreieren. Sie gingen über die üblichen Zutaten wie Wacholder, Paradieskörner, Koriander und Angelikawurzel hinaus und ließen sich stattdessen vom „Fynbos“ vor ihrer Haustür inspirieren. Eine der ersten und auffälligsten Zutaten ihres neuen Gins war *Agathosma betulina*, eine Fynbos-Art, die „buchu“ genannt wird und von der die Einheimischen seit Jahrhunderten profitieren, nicht zuletzt wegen ihres einzigartigen Geschmacks- und Aromaprofils. In seinen Spirituosen hat das Sugarbird®-Team verschiedene Buchu-Arten mit Rooibos, Honigbusch, verschiedenen Pelargonium-Arten und anderen Fynbos-Pflanzen kombiniert, um Gins zu kreieren, die ein hart erkämpftes Gleichgewicht zwischen Zitrus- und Blumennoten erreichen, das zum Markenzeichen von Sugarbird® geworden ist.



Sugarbird® wäre jedoch nicht das Phänomen, dem diese Geschichte gewidmet ist, wenn nicht der Mitbegründer Matt Bresler seinen Beitrag geleistet hätte. Matt ist ein Wissenschaftler mit einer erstaunlichen Leidenschaft für Fynbos, der viel Zeit in zahlreiche Experimente mit Hunderten von einheimischen Pflanzenarten investiert hat, um Wege zu finden, deren einzigartigen Geschmack,

Farbe und andere Eigenschaften zu nutzen. Seine Besessenheit hat zu mehreren beeindruckenden Ergebnissen geführt.

Selbst bei Sugarbird®s Juniper Unfiltered Gin, der in Geschmacksprofil und Farbe den Wacholderzapfen (Beere) feiert, ist es die „Fynbos“-Vielfalt des Kaps, die das Getränk wirklich besonders macht. Matt verwendet für diesen Gin Erica und Leucadendron (ein lokales Nadelgehölz) aus seinem Garten mit Blick auf den Tafelberg, aber die geschmacklichen Feinheiten werden vor allem durch eine Kombination aus zwei verschiedenen Fynbos-Arten mit den treffenden Namen Cape Chamomile und Cape May bestimmt. Viele Gin-Liebhaber haben sich von seinem einzigartigen Geschmack überzeugen lassen und „nie wieder zurückgeblickt“, und so genießt Juniper Unfiltered den Status des bei weitem meistgekauften Artikels bei Sugarbird®.

Vielfalt der Geschmacksrichtungen

Der Siegeszug des Juniper Unfiltered Gin von Sugarbird® war erst wenige Monate alt, als das Team vom größten Einzelhändler des Landes gebeten wurde, einen speziellen rosa Gin zu entwickeln. Der Pino & Pelargonium Gin von Sugarbird® ist eine besondere Widmung an Südafrikas botanische Exporte. Die prächtige Farbe dieser Spirituose stammt von den Traubenschalen einer Weinsorte, die erstmals 1925 in Südafrika angebaut wurde – Pinotage. Die Zitrus- und Blumenaromen und -geschmacksnoten stammen aus den Blättern und Wurzeln von drei Pelargonium-Arten („Fynbos“, weltweit als Geranie bekannt).

Sugarbird® ist seinem innovativen Geist stets treu geblieben und hat die Genießer mit neuen Geschmacksrichtungen, aber auch mit neuen, oft bahnbrechenden Produkten begeistert. Im Laufe der Jahre hat das Team eine breite Palette an exklusiven Geschenkprodukten für die großen Spirituosenhändler in Südafrika entwickelt. Sugarbird® hat die Bedürfnisse der Verbraucher und ihren Wunsch nach Auswahl erkannt und sich mit anderen Gin-Brennern zusammengetan. Das Ergebnis dieser Zusammenarbeit war „Sugarbird® and Friends“, eine Reihe von Mehrmarken-Packungen mit Gin-Miniflaschen, in denen Sugarbird®-Produkte den Produkten der Konkurrenz gegenübergestellt wurden – eine Weltneuheit.

Diese Kooperationen mit Wettbewerbern, um die besten südafrikanischen Craft Gins zu präsentieren, waren ein großer Erfolg – 2020 erweiterte das Team das Konzept und brachte die „Sugarbird® and Friends“ Brandy Box auf den Markt, mit der Sugarbird® den Weg in die Brandy-Industrie (in der Südafrika weltweit führend ist) ebnete. Die „Sugarbird® and Friends“-Reihe steht kurz vor der Einführung eines Multi Spirit 24, einer Geschenksammlung mit 24 Mini-Flaschen mit Spirituosen, darunter Fynbos-Gin, Potstill-Brandy, Rum, Sipping-Vodka, lokale Agave und ein einzigartiger afrikanischer Whisky.



SUGARBIRD®

IDEAL GIFTING SOLUTIONS



Mehr als Gin

Sugarbird® begann als Hersteller von hochwertigem, aber erschwinglichem, authentischem südafrikanischem Gin und hat die Geschmackspalette dieses edlen Getränks auf eine schwindelerregende Vielfalt gebracht (kürzlich wurde eine vierte Gin-Sorte auf den Markt gebracht). 2021 führte das Unternehmen den Sugarbird® XO Brandy ein, der aus einer in Eichenfässern gereiften Destillationsflüssigkeit hergestellt wurde. Die gealterte Flüssigkeit wird durch Honigbusch und andere „Fynbos“-Botanicals gefiltert. Das Ergebnis ist ein reiner, goldfarbener Brandy mit Aromen von getrockneten Pfirsichen, Datteln und Rosinen. Mit der Zeit wurde auch ein gealterter Sugarbird® Cape Fynbos Rum eingeführt, der nussige und honigartige Aromen mit Noten von Kakao, Bourbon und Kaffee verströmt. Auch hier wird die gealterte Flüssigkeit durch Fynbos-Botanicals gefiltert, darunter Protea-Blüten wegen ihres Nektars (der vom Sugarbird gesucht wird), wodurch ein einzigartiger Craft-Rum entsteht, der stolz den wahren Geist Südafrikas einfängt.

Sugarbird® in Deutschland

Die faszinierende Geschichte von Sugarbird® ist noch lange nicht zu Ende. Die Marke hat bewiesen, dass Innovationsgeist und ein gesunder Ehrgeiz die Zusammenarbeit mit Wettbewerbern nicht ausschließt und zu einer Win-Win-Situation für alle Beteiligten führt. Dieser Weg hat Sugarbird® zu seinem jüngsten Erfolg geführt, als die Marke bei den Luxury Lifestyle Awards in den USA als beste Luxus-Spirituosenmarke Südafrikas“ ausgezeichnet wurde.

Indem das Sugarbird®-Team die Seele Südafrikas in jeden Tropfen der Spirituose einfließen lässt, teilt es ein Stück seiner Heimat mit den Verbrauchern in aller Welt. Deutsche Genießer können das

authentische Getränk entweder im „CapeHouse“ im Herzen der Mainzer Altstadt oder online unter <https://www.capehouse.eu/sugarbird-distillery/> erwerben.

Darüber hinaus finden sich Sugarbird®-Produkte im Sortiment gut sortierter Einzelhändler und Lifestyle-Stores sowie in spezialisierten Online-Shops.

<https://www.sugarbirddistillery.com/>

RELATED POSTS



Kunst am Küchentisch

Read more




Kim Jones und Hennessy bringen ein einzigartiges limitiertes Fashion Piece


Read more



Feiern Sie mit einem goldenen Schluck von Aberfeldy

Read more

◀  Premium Villas Costa Bl...
17. Oktober 2022

 TEMPORIS Award Gala 2...
17. Oktober 2022 ▶

SHARE THIS

0
SHARES

 Facebook

 Twitter

 Google

 Pinterest



RELATED POSTS



*Kunst am
Küchentisch*

[Read more](#)



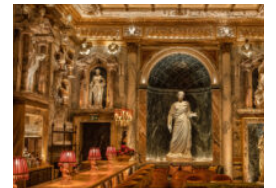
*Kim Jones und
Hennessy bringen ein
einzigartiges
limitiertes Fashion
Piece*

[Read more](#)



*Feiern Sie mit einem
goldenen Schluck
von Aberfeldy*

[Read more](#)



*Apollo's Muse – N
exklusiver Privat
Member Club in
London*

[Read more](#)

Comments are closed.

TOP POSTS



*Harley-Davidson Wochenende im
Hotel Victoria-Jungfrau gewinn...*

[Read more](#)



*Freude entdecken mit Meros
Yachtsharing*



*Bulgari Hotel Roma Eröffnung – Eine
Hommage an die Hei...*



*Lexus LM – Der Luxus-Van kommt nach
Europa*



*Offizielle Enthüllung: Bugatti Residences
by Binghatti*

QUICK LINKS

EDITORIAL MEDIA GROUP AG

[Webseiten-Statistiken](#)

[Media Data](#)

[Kontakt](#)

[Impressum](#)

[Datenschutzerklärung](#)

MORE PRODUCTS

PRESTIGE TRAVEL

PRESTIGE BUSINESS

bauRUNDSCHAU

bundesRUNDSCHAU

Geschäftsführer*in Basel

Geschäftsführer*in Zürich

ADRESSE

Herausgeber

Editorial Media Group AG

Hohenrainstrasse 24

CH-4133 Pratteln

Email: info@editorial.ag

Copyright © 2023 Prestige Magazin

