



Ein Ho auf Chin Chin â€“ BILD

ID: LCG18325 | 10.08.2018 | Kunde: DOTS GROUP | Ressort: Chronik
Ã–sterreich | Medieninformation

Unternehmer Martin Ho prÃ¤sentiert eigenen Gin und setzt auf asiatische Note. Chin Chin ist ab sofort in Restaurants, Clubs und im Hotel der DOTS Group erhÃ¤ltlich.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © DOTS Group

Wien (LCG) – Nachdem Unternehmer **Martin Ho** mit der ErÃ¶ffnung des „La Petite Ivy“ kÃ¼rzlich den Sprung in die Hotellerie wagte, prÃ¤sentiert der GrÃ¼nder der DOTS Group nun auch seinen eigenen Gin. Inspiriert von seiner asiatischen Herkunft und in Ã–sterreich erzeugt, ist „Chin Chin“ der perfekte Begleiter zur avantgardistischen KÃ¼che, die Ho und Creative Director **SÃ¶ren Herzig** unter anderem im „DOTS Establishment“, „DOTS im Brunnerhof“, „La Petite Ivy“ oder auch in „IVY‘ s PHO HOUSE“ auf-tischen. Ho setzt bewusst auf einen nicht zu milden und aussagekrÃ¤ftigen Gin, in dem sich akzentuierte Geschmacksnoten von Ingwer, Koriandersamen, Zimt, MazisblÃ¼te und Muskat wiederfinden. Sie sorgen fÃ¼r ein prÃ¤gnantes aromatisches Erlebnis, das seine ansprechende Dominanz im Abgang entfaltet. Ho‘ s „Chin Chin“ Ã¼berrascht mit kerniger SchÃ¤rfe, die dem Kubeben-Pfeffer geschuldet ist.

„Der aussagekrÃ¤ftige Charakter betont eine unverwechselbare KÃ¼che, die Haltung zeigt. ‚Chin Chin‘ ist bewusst nicht zurÃ¼ckhaltend, sondern auf AugenhÃ¶he mit den Speisen und Genuss-Momenten. Asiatische Komponenten mit Ã¶sterreichischer Passion fÃ¼r das Produkt passen in eine Flasche, die unaufdringlich aber bestimmt durch den Abend begleitet“, fasst Ho zusammen.

Vakuum-Brenntechnik erhält Aromen und Fruchtgeschmack

Der „Chin Chin“ Gin wird mittels eines einzigartigen Niedertemperaturdestillationsverfahren unter Vakuum destilliert. Statt des ursprünglichen Brennverfahrens unter 83 Grad Celsius wird der „Chin Chin“ Gin mit einer schonenden Vakuumbrenntechnik unter 40 Grad Celsius hergestellt. Erstmals bleiben bei einer Siedetemperatur der Alkohole unter 40 Grad Celsius Aromen, Fruchtgeschmack und Inhaltsstoffe der erlesenen Botanicals nahezu vollständig erhalten. Durch das neue Niedertemperaturverfahren lösen sich Aromen, ätherische Öle und Fruchtsäuren auf eine bisher unerreichte Art und Weise. Einzigartig auch im Geschmack ist die besondere Auswahl der Zutaten für den „Chin Chin“ Gin. Natürlich steht auch hier die Wacholderbeere ganz im Vordergrund, ergänzt durch einen Hauch von chinesischem Zimt, entsteht ein erster, unglaublich würzig-süßer Geschmack im Mund. Durch die Zugabe von Ingwer, Koriandersamen und Kubeben-Pfeffer erhält das Destillat seine scharf-milde Note. Das harzig-bittere Aroma von Muskat und Muskatblüte rundet den Gin schließlich ab. Diese außergewöhnliche Balance von süß, scharf und bitter verleiht dem „Chin Chin“ Gin seinen asiatischen Charakter und macht ihn zu einer qualitativ herausragenden Spirituose.

„Chin Chin“ ist ab sofort ab 42 Euro in allen Betrieben der DOTS Group erhältlich. Er wird unter anderem im „DOTS Establishment“, „DOTS im Brunnerhof“, „VIE i PEE“, „Pratersauna“, „IVY' s PHO HOUSE“ oder dem kürzlich eröffneten Boutique Hotel „La Petite Ivy“ serviert.

Über die DOTS Group

Seit 2005 setzt die DOTS Group von Unternehmer **Martin Ho** in Wien mit Restaurant- und Clubbetrieben einzigartige Akzente. Der Erfolg der Unternehmensgruppe mit rund 250 Mitarbeitern beruht auf kreativen Sushi- und Makikreationen, die seit 2005 im Stammhaus auf der Mariahilferstraße serviert werden. Heute umfasst die DOTS Group mit dem DOTS Establishment und dem DOTS im Brunnerhof zwei Restaurants, die zwei Clubs VIE i PEE und Pratersauna, eine

Kunstgalerie (HO GALLERY), einen Memberclub, den Beach-Club SAUNA STRAND KLUB, die vietnamesischen Street Kitchen-Lokale IVY'S PHO HOUSE sowie das Golfmagazin Perfect Eagle. Zudem hält sie Beteiligungen an Start-ups wie dem Modelabel Gregor Pirouzi Swimwear. 2013 publizierte Ho das Kochbuch „DOTS Cooking“ und seit 2015 beliefert die Gruppe unter der Marke „DOTS Cooking“ die Handelskette SPAR. 2018 eröffnete das Boutiquehotel „La Petite Ivy“ im 1302 errichteten Trenninghof in der Wachau. Weitere Informationen auf [http:// www.dotsgroup.eu](http://www.dotsgroup.eu) .

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf [https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)

