

Gin neu definiert: Weingut Esterházy erhebt „B3 GIN“ und den alkoholfreien „B3 FREE“ auf die Spirituosen-Bühne BILD

ID: LCG23477 | 17.11.2023 | Kunde: Weingut Esterházy | Ressort:
Chronik Österreich | Medieninformation

In wegweisender Zusammenarbeit bringt das Weingut Esterházy mit dem österreichischen Traditionsunternehmen Kotányi und Rick Spirit die Premium-Gin-Sorte „B3 GIN“ sowie das alkoholfreie Pendant „B3 FREE“ auf den Markt. Die Gin-Neuzugänge verkörpern nicht nur die Essenz der pannonischen Region, sondern setzen auch neue Maßstäbe in puncto Genuss.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Seit mehr als 300 Jahren ist Esterházy eng mit dem Thema Wein verbunden. 1758 begannen die Fürsten Esterházy erstmals im Burgenland, Weine sortenrein auszubauen und Pinot Noir auszusetzen. Diese langjährige Erfahrung und Passion für die exakte Komposition von Aromen und Geschmack legten den Grundstein für eine beispielgebende Partnerschaft des Weinguts Esterházy mit Kotányi und Rick Spirit. Das Ergebnis präsentiert sich nun in Form des Premium-Gins „B3 GIN“ sowie seines nullprozentigen Mitstreiters „B3 FREE“.

„In der Vielfalt des Gin-Universums neue Maßstäbe zu setzen, ist ein ambitioniertes Vorhaben, das nach Partnerschaften mit einer kühnen, gemeinsamen Vision verlangt. Sowohl ‚B3 GIN‘ als auch ‚B3 FREE‘ haben ein einheitliches Geschmacksprofil, das im Bereich der balsamisch-würzigen Noten angesiedelt ist. Die Gins entstehen ausschließlich in kleinen Chargen mit modernster Technik und unterliegen höchsten Qualitätsstandards. Neun Botanicals verkörpern dabei die wichtigsten Esterházy Standorte und vereinen so die Historie mit der Gegenwart“ erklärt **Frank Schindler**, Geschäftsführer des Weinguts Esterházy.

„B3 GIN“: Aromatische Raffinesse trifft Handwerkskunst

Mit einem Alkoholgehalt von 45 Prozent zeigt sich der neue „B3 GIN“ als eine wahrhaft aromatische Spirituose. Die Entscheidung, den Brand weniger mit Wasser zu strecken, verleiht ihm eine kraftvolle Intensität sowie ein Aromenspektrum, das sowohl balsamisch als auch würzig anmutet – eine Ausdrucksform, die bewusst auf die Fruchtigkeit verzichtet und sich stattdessen in die Tiefen der bio-botanischen Welt begibt. In glasklarem Gewand verschmelzen Bienenwaben und -wachs mit Pinienöl, umrankt von verschiedensten Blüten. Der sechsmonatige Ausbau in Eichholzfässern verleiht dem Gin eine beeindruckende Tiefe. Die Pot-Still-Destillation mit Kupfer-Alembik in kleinen Batches, fernab von der konventionellen Volumenproduktion, garantiert zudem präzise Handwerkskunst. Ein weiteres Highlight: Kein Zucker trübt die Reinheit dieses selbstbewussten Premium-Gins.

Geschichte in jedem Schluck

Doch nicht nur in geschmacklicher Hinsicht, auch kulturell entfaltet der Gin eine beeindruckende Wirkung. Sorgfältig ausgewählt, repräsentiert jedes der neun Botanicals, die in der Destillation verwendet werden, einen bedeutsamen Standort von Esterházy. Ob Weichselblüte (Schloss Esterházy in Eisenstadt),

Apfelblüte (Schloss Lackenbach), Lindenblüte (Steinbruch St. Margarethen), Kiefernöl (Burg Forchtenstein), Wacholder (Seebad Breitenbrunn), Schafgarbe (Basaltwerk Pauliberg), Honig und Bienenwachs (Seehof Donnerskirchen), Barriquefässer (Weingut Esterházy Trausdorf) oder Thymian (PANNATURA Unternehmenszentrale Großhöflein) – jedes Botanical erzählt eine eigene Geschichte und ergibt damit die Essenz der Pannonischen Region.

„Jedes Botanical erzählt eine eigene Geschichte und verbindet den Gin mit den für Esterhazy sowohl historisch bedeutsamen Örtlichkeiten wie auch mit jenen prägenden Orten der Gegenwart und der Zukunft. Die Einzigartigkeit der Standorte spiegelt sich so bis ins Glas wider, ein ganzheitlicher Ansatz wie es bei Esterhazy seit jeher gelebte Praxis ist“, bringt **Matthias Grün**, Vorsitzender des Vorstandes der Esterhazy Betriebe AG, die besondere Geschichte hinter dem Produkt auf den Punkt.

„B3 Free“: Geschmacksvielfalt ohne Kompromisse

Der alkoholfreie „B3 FREE“ ist eine differenzierte Variation mit gleichen Botanicals. Sie brilliert durch eine kunstvoll orchestrierte Komposition von Aromen, die mit einer innovativen, kalt mazerierten Wasserphase unter Vakuum geschaffen wird – ohne die klare Aromatik durch Aufkochen zu beeinträchtigen. Die Destillation folgt, um den „B3 FREE“ zu stabilisieren, wobei zu keinem Zeitpunkt Alkohol ins promillefreie Spiel kommt. Auch die Free-Version bleibt frei von Zucker, um die Reinheit und Natürlichkeit der Aromen zu bewahren.

„B3 FREE ist die neue Art, Gin zu genießen und eine lustvolle Alternative mit hoher Trinkfreude“, so **Patrick Martinelli**, Rick-Spirit-Gründer.

„Die Qualität der Botanicals bestimmt den Facettenreichtum des Gins. In der Free-Version sprechen sogar nur noch die Kräuter und Gewürze. Sie zeigen eindrucksvoll, was mit einer guten Rezeptur möglich ist“, ergänzt **Dominik Mattes**, Direktor Marketing & Innovation bei Kotányi.

Die Premium-Gins „B3 GIN“ und „B3 FREE“ sind ab sofort im Weingut Esterházy und dessen [Onlineshop](#) zu 45 Euro bzw. 35 Euro erhältlich.

+ + + BILDMATERIAL + + +

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