

# PRESSEMITTEILUNG

KONTAKT, INFORMATION & BILDMATERIAL:

**THE Black Forest BOAR Distillery GbR** \* Genuss aus Tradition seit 1844  
Breitsodstraße 4, 77740 Bad Peterstal, Deutschland

Ihr Ansprechpartner: Hannes Schmidt  
Bei Veröffentlichung würden wir uns über ein Belegexemplar sehr freuen.

T + 49 7806 992 94 66

F +49 7806 910 099

M [info@boargin.de](mailto:info@boargin.de)

---

**WEB: [www.BOARgin.de](http://www.BOARgin.de)**

---

27.04.2017

## **Goldkeiler aus dem Schwarzwald belegt bei internationalen Wettbewerben in den USA, Österreich und China die ersten Plätze**

*Gold bei der World Spirits Competition in San Francisco, Doppelgold bei den Chinese Wine & Spirit Awards in Hongkong und Gold bei den World Spirit Awards in Wien für den weltweit ersten Trüffel-Gin mit original Schwarzwälder Trüffel. Weitere Bestplatzierungen in Berlin und Lyon.*

Vor etwas mehr als 10 Monaten kannten den BOAR Gin gerade mal eine handvoll Leute. 3 Davon waren die Macher selbst. Heute belegt der Premium Gin aus dem Schwarzwald internationale Topplatzierungen bei renommierten Wettbewerben weltweit.

Beim größten und angesehensten Wettbewerb im asiatischen Raum belegte der BOAR Gin 43% den Doppelgold-Rang. Besser geht es nicht, so das Urteil der Juroren. Bei den World Spirits Award in Wien wurde dem Trüffel-Gin die Goldmedaille verliehen. Bei einem der weltweit renommiertesten Wettbewerbe, den World Spirits Competitions in San Francisco, gewann der Keiler ebenfalls Gold.

Das aromatische Gesamtbild mit Noten aus Wurzeln, Koriander, Zitrus, Orange, Fenchel mit Minze- und Kräuterspitzen und die deutliche Wacholder-Dominanz begeisterte bei der Punktevergabe. Besonders bemerkt wurde der dichte und lange Geschmack mit seinem ausbalancierten Genussmoment.

Dieser besondere Genussmoment verdankt der BOAR Gin dem original schwarzwälder Trüffel. Er spielt in der Gesamtkomposition die entscheidende Rolle und verleiht ein mildes aber dennoch intensives Geschmackserlebnis. Er ist der weltweit erste seiner Art.

„Dort wo die Qualität entscheidet, ist unser Gin meist die erste Wahl, so die Macher aus dem Renchtal.“ „Dass das nun auch internationale Juroren so belegen“ erfreut besonders den Meisterdestillateur der Brennerei: „Das schöne daran ist, dass gute Arbeit auch heute noch belohnt wird.“

Gerade vor 2 Wochen erst, Anfang April, erschien das zweite Produkt der Black Forest BOAR Distillery: Der BOAR Black mit 49,9%. Ein besonders „starker Keiler“ für die Gastronomie und professionelle Bartender.

Mehr unter [www.boargin.de](http://www.boargin.de)



