

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Süße Sidekicks zum Welttag des Gin

Am 11. Juni feiern Freund:innen des Wacholdergeistes wieder den Welttag des Gin. Passende Genussideen kommen aus der traditionsreichen Lauenstein Confiserie.

Ludwigsstadt, 10. Mai 2022 – Kuriose Feiertage gibt es ja bekanntlich viele. Und man mag von der Idee eines Welttages des Gins halten, was man will: Für Fans der facettenreichen Spirituose ist es freilich ein Freudentag – einer, an dem Kenner:innen zusammenkommen, um mit hochoffizieller Begründung Gin zu verkosten. Auswahl gibt es reichlich, denn zu der Riege der großen Namen haben sich in den letzten Jahren zahlreiche kleine Destillerien gesellt, die sich ganz dem edlen Wacholderdestillat widmen. Es werden immer neue Cocktails kreiert, in der Küche wird mit Gin experimentiert – und auch bei den Confiseur:innen der Lauenstein Confiserie steht der Gin hoch im Kurs. Höchste Zeit also, das Dreamteam Gin und Schokolade in die Verkostung mit aufzunehmen.



Der Tag des Gins wurde 2009 von dem Schotten Neil Houston ins Leben gerufen und findet jedes Jahr am zweiten Samstag im Juni statt. Ob es nun darum geht, die Feiertags-Verkostung, um eine herb-süße Komponente zu bereichern, oder einfach darum, ein feines Stück Chocolaterie-Kunst zu genießen: Für Fans der facettenreichen Spirituose sind die Gin-Spezialitäten der Lauensteiner ein genussvoller Kick, der auch ohne Anlass die Sinne erfreut. Die **Gefüllte Tafelschokolade mit Gin-Lemon-Trüffelcreme** etwa, zählt mittlerweile schon zu den Klassikern im Sortiment der oberfränkischen Genussmanufaktur. Und wer die passende Praline zum herb-frischen Sundowner sucht: Voilà, der handverzierte **Gin Lemon Trüffel** ist die richtige Wahl. Auch einen raffinierten **kleinen Absacker** haben die Lauensteiner kreiert – nämlich in Form einer flüssig gefüllten, weißen Krustenpraline, mit edlem Gin, einem Hauch Zitrone und zartem Matcha-Twist.



Gin meets Chocolate – das etwas andere Tasting

Da der Gin heute in so vielen aromatischen Facetten und handwerklicher Qualität zu haben ist, bietet es sich bei Verkostungen an, auch mit ungewöhnlichen Paarungen zu experimentieren. Wie zum Beispiel mit hochwertiger

Lauensteiner Manufakturshokolade: Denn von Zartbitter mit rosa Pfeffer über Ingwerkreationen bis hin zu Varianten mit Fleur de Sel oder Schwarztee-Lavendel ist die sensorische Bandbreite auch hier enorm; die Kombinationsmöglichkeiten mannigfaltig.

Das Café in der Fischbachsmühle und der Lauensteiner Werksverkauf haben regulär geöffnet. Unter Lauensteiner.de ist das gesamte Sortiment für kontaktlose Shopping- und Schenkfreuden verfügbar.

Preise:

Lauensteiner Gefüllte Schokolade Gin Lemon – 80g, mit Alkohol	€4.50*
Lauensteiner Gin-Lemon-Trüffel – 210g, mit Alkohol	€11,95*
Lauensteiner Kleiner Gin Absacker – 50g, mit Alkohol	€5,95*

*inkl. gesetzlicher MwSt., zzgl. Versandkosten

Über die Lauenstein Confiserie

Als Geschenk und Zeichen der Wertschätzung haben Pralinen eine lange Tradition, aber auch sich selbst verwöhnen qualitätsbewusste ‚Chocoholics‘ gerne mit einem echten Stück süßer Handwerkskunst. Egal zu welchem Anlass – das über die Jahre stetig gewachsene Angebot der Lauenstein Confiserie hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln bis hin zu saisonalen Editionen eine schier unendliche Produktvielfalt bereit. Ob klassisches Nougat-Praliné, Marc-de-Champagne-Trüffel oder ausgefallene Matcha-Schokolade: Allem Genuss zugrunde liegt bei Lauenstein das unbedingte Bekenntnis zu Qualität und Handwerk. Das begann 1964 mit den ersten Kreationen eines Berliner Konfektmakers, der der Liebe wegen den Frankenwald zu seiner Heimat gemacht hatte, und bildet bis heute das Fundament des 170 Mitarbeiter starken, international aufgestellten Familienbetriebs. Einst der Ausgangspunkt der Lauenstein’schen Erfolgsgeschichte, ist die gläserne Manufaktur mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter Lauensteiner.de.

Kontaktdaten:

Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41,
96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; Info@Lauensteiner.de; Lauensteiner.de

Pressekontakt Michaela Rosien PR:

Michaela Rosien, Sankt Anna Platz 1a, D-80538 München
mobile +49-173-29 177 92; m.rosien@michaelarosien-pr.de, michaelarosien-pr.de