



Norkdeutschland trifft Mittelmeerraum:

Der neue Himbeer-Rosmarin Likör aus der Korn-Kreativschmiede

Stuhr, 14.03.2023 [Nork](#) steht seit 2016 für das Comeback einer verkannten Spirituose: Korn. Auf sein mildes, aromatisches Destillat baut das junge hanseatische Unternehmen auch für zeitgeistige Liköre. Nun überrascht die kreative Korn-Schmiede einmal mehr mit einem neuen Produkt, das sich hervorragend für die Zubereitung von Cocktails eignet: Himbeer-Rosmarin Likör.

Die Zutaten für das Nork-Korn-Revival sind neben viel Liebe zum Detail ausgewählte Getreidemischungen, traditionelle Handwerkskunst an kleinen Brennblasen und klares Wasser aus dem hauseigenen Brunnen der Feinbrennerei Sasse. Basis für kreative Liköre ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe und Unmengen Zucker, dafür mit frischen Zitronen, Bio-Eiern, Hamburger Coldbrew-Kaffee – oder brandneu Himbeeren und Rosmarin.

Wenn Nork rotsieht, wird's herbe süß

Im Nork Himbeer-Rosmarin Likör trifft Norddeutschland auf Mittelmeerraum. Eine Kombination, von der Sie noch nicht wussten, dass Sie auf sie gewartet haben? Die Nork-Gründer und Geschwister Ann-Katrin und Johann Dallmeyer schon. Was wild klingt, schmeckt wunderbar. Die süß-fruchtige Beere und das würzig-ätherische Kraut bringen nicht nur Abwechslung, sondern erstaunliche Harmonie an den Gaumen.

Spaß macht auch die Optik: In kräftigem Rosarot lädt der Likör zum Einschenken und Probieren ein. Nork setzt dabei wie gewohnt auf extra viel frische Frucht, natürliche Zutaten und Geschmackskunst statt Künstlichkeit.

Ein Likör, viele Möglichkeiten

Die herb-süße Kreation baut auf den Nork Original. Der charaktervolle Doppelkorn verleiht dem Likör mit 20 Volumenprozenten Kraft und macht ihn zur aussagekräftigen Zutat für leckere Drinks. Das Himbeer-Rosmarin-Duo zeigt sein hochprozentiges Potenzial zur neuen Lieblings-Kombi gut gekühlt als Shot ebenso wie als Spritz-Variante mit Sekt oder in Longdrinks und Cocktails. Leckere Drinks mit dem Himbeer-Rosmarin Likör sind zum Beispiel der Crystal Razz oder KnickerNorker.

NORK

Seine Mixability wird der Likör beim etablierten Cocktailwettbewerb „Made in GSA“ unter Beweis stellen, bei dem einige der erfahrensten Bartender aus Deutschland, Österreich und der Schweiz mit hochwertigen, heimischen Produkten aufregende Drinks kreieren.



Nork Himbeer-Rosmarin Likör Süß, herb & vielseitig

Alkoholgehalt:	20% vol.
Flaschengröße:	0,5 Liter
Sonstiges:	Frei von künstlichen Farbstoffen und künstlichen Aromen.



N O R K



Crystal Razz

Zutaten:

5cl Nork Himbeer-Rosmarin Likör

Sprite

Rosmarinzweig

Zubereitung:

Ein Longdrink-Glas mit Eis füllen und mit Sprite aufgießen. Den Himbeer-Rosmarin Likör vorsichtig über einen Eiswürfel in den Drink geben (floaten). Mit einem Rosmarinzweig dekorieren.



KnickerNorker

Zutaten:

4cl brauner Rum

4cl Nork Himbeer-Rosmarin Likör

2cl Limettensaft

1cl Cointreau

Rosmarinzweig, Limettenzeste

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Shaker geben, gut schütteln und in einen mit Crushed Ice gefüllten Tumbler geben. Mit einem Rosmarinzweig und Limettenzeste garnieren.



Über NORK

[NORK](#) ist ein Bremer und Hamburger Spirituosen-Start-up, gegründet 2016 von den Geschwistern Ann-Katrin und Johann Dallmeyer. Seither arbeiten beide an der Ehrenrettung der traditionsreichen wie unterschätzten Spirituose Korn. Mit hochwertigen und geschmacklich überraschenden Körnern, spannenden Likören und einer Attitüde weit weg von Eichenkranz und Eber haben sie in den letzten Jahren Vorurteile abgebaut und Skeptiker zu Fans gemacht.

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 47 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert: Über 4.500 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.