



Von der Traube ins Glas: Zwei neue Wermuts von GrapeDiggaz

Stuhr, 28.04.2023 Die GrapeDiggaz heben einmal mehr Schätze aus den Weinbrandregionen dieser Welt. Für authentische Cognacs und Armagnacs bekannt, präsentiert der unabhängige Abfüller nun einen weißen und einen roten Wermut mit größtenteils regionalen Zutaten aus dem Schwarzwald.

Hinter dem unabhängigen Abfüller GrapeDiggaz verbirgt sich das Team des [Wu DRAM Clans](#) in Zusammenarbeit mit [Kirsch Import](#). Das junge internationale Wu DRAM Clan Trio hat bereits eine ganze Reihe kompromisslos hochwertiger Abfüllungen namhafter Brennereien zutage gebracht. Zusammen mit Kirsch Import werden die Kräfte für eine gemeinsame Leidenschaft gebündelt: Weinbrand, vor allem Cognac und Armagnac. Jetzt kommt ein vielseitiges Wermut-Duo dazu.

Schwarzwald im Glas: GrapeDiggaz Wermut

Den Start in die von Kennern ersehnte Core Range markierten im November letzten Jahres zwei vielseitige XO- und VSOP-Cognacs abseits des Mainstreams, gefolgt von einem herausragenden Armagnac. Dafür arbeiten die GrapeDiggaz eng mit dem innovativen und etablierten Haus [Vallein Tercinier](#) zusammen.

GrapeDiggaz erweitert jetzt seine authentische Produktrange mit rotem und weißem Wermut - getreu dem Motto: ein Produkt, ein Produzent, eine Region, aber „No Bullshit“. Sebastian Jäger, einer der drei Köpfe von GrapeDiggaz, erklärt, dass ihnen wichtig gewesen sei, keinen zusätzlichen Zucker beizugeben und bei den Kräutern auf regionale Produkte zu setzen.

Die Weine und Branntweine für die Wermuts stammen aus einem Familienbetrieb, der Weine, Liköre und Edelbrände im Kinzigtal im Schwarzwald herstellt. Basis des roten Wermuts ist Pinot Noir, Grundlage des weißen ist Riesling. Jäger sagt:



„Der Pinot Noir und der Riesling aus der Weinbauregion Ortenau sind bekannt für ihren sehr eigenen Charakter. Diesen wollten wir ins Glas bringen – ohne Kompromisse!“

Das Wermutkraut kommt aus dieser Region und die Trauben direkt vom dortigen Weinstock. Nur Kardamom und Zimtrinde für den roten Wermut sind nicht aus der Region sowie die Orangenschalen und Nelken des weißen.



GrapeDiggaz Wermut Rot

Herkunft: Deutschland, Baden
Rebsorte: Pinot Noir
Abfüllmonat: 03/2023
Alkoholgehalt: 17% vol.
Flaschengröße: 0,75 Liter
Sonstiges: kühlfiltriert, kein Zuckerzusatz

GrapeDiggaz Wermut Weiss

Herkunft: Deutschland, Baden, Steillage
Rebsorte: Riesling
Abfüllmonat: 03/2023
Alkoholgehalt: 17% vol.
Flaschengröße: 0,75 Liter
Sonstiges: kühlfiltriert, kein Zuckerzusatz



GrapeDiggaz Classic Negroni

3 cl Gin (z. B. Edinburgh Classic Gin)
3 cl GrapeDiggaz Roter Wertmut
3 cl Bitter Aperitif
Orange (für die Garnitur)

Zubereitung:

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Rührglas geben und kaltrühren. In einen gekühlten Tumber auf Eis abseihen und mit einer Orangenzeste oder Orangen-scheibe garnieren.

Weißer GrapeDiggaz Wermut Tonic

5 cl GrapeDiggaz Wermut Weiss
ca. 200 ml Tonic Water
1 Zitrone & Thymianzweig (für die Garnitur)

Zubereitung:

Wermut in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas geben und mit Tonic Water auffüllen. Mit einer Zitronenzeste oder Zitronenscheibe und einem Thymianzweig garnieren.

Über GrapeDiggaz

Im Januar 2022 gestartet ist GrapeDiggaz ein gemeinsames Projekt des [Wu DRAM Clans](#), eines unabhängigen Abfüllers, und Kirsch Import, eines niedersächsischen Distributors und Importeurs für internationale Spirituosen. Unter dem Label GrapeDiggaz vereinen sich unabhängig abgefüllte Weinbrände wie Cognac und Armagnac.

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.