



BAUMHOVE  
HOTEL RESTAURANT  
*Am Markt*

## Tasting mit der Brennerei Ehringhausen

17.10.2020 19:00 Uhr

„Korn kann mehr“ lautet das Motto des Hauses und wenn man etwas von der Brennerei Ehringhausen probiert hat, weiß man was gemeint ist.

Auch hochwertige Liköre, Brände, Geiste und andere Spirituosen werden dort produziert, nicht nur Korn – wahrlich ohne Kompromisse: nur die Besten Zutaten werden verwendet (im Idealfall aus der Nähe), liebevoll ausgesucht und schonend verarbeitet. Vom Getreide, der Befuerung der Brennkessel bis hin zu den exotischen Botanicals für die Gins, wird alles nachhaltig und in Bio-Qualität produziert.

Aber es sind tatsächlich die Korn-Produkte die das Haus definieren. Die „Kleine Lord“ Serie dient als Flaggschiff des Hauses: die besten Kornbrände von Ehringhausen landen in verschiedenen Holzfässern: Rum, Sherry, Bourbon Whisky, Weinbrand, Wein und sogar Islay-Whisky Fässer. Diese werden kombiniert um die harmonischen Aspekte diverser Ausbausorten zusammenzubringen: die Lords (mittlerweile sechs Sorten) sind alle sehr anders: von sehr mild und vanillebetont bis hin zu kraftvoll und rauchig. Wir freuen uns also sehr, dass Georg Glitz-Ehringhausen, der Brennmeister und Ideengeber dieser hochwertigen und regionalen Spitzenspirituosen, am Samstag den 17.10.2020 in unser Haus kommt, um uns seine Produkte zu zeigen.

Es geht um 19:00 Uhr los und der offizielle Teil der Veranstaltung dauert ca. 2,5 Stunden. In unserem historischen Restaurant probieren wir gemeinsam mit Georg die Produkte der Brennerei Ehringhausen: vom Eierlikör bis zum Gin ist vieles dabei!

**Preis pro Person: 50,- Euro inkl. Verköstigung der Spirituosen, Wasser und kleine Leckereien**