

## ***Pressemitteilung***

# **ISW: Viermal Gold für das Haus Underberg**

**Rheinberg, 21.02.2025** Erneuter Erfolg für das Haus Underberg: Bei den renommierten International Spirits Awards (ISW) des Meininger Verlages konnten gleich vier Spirituosen der Semper idem Underberg AG Goldmedaillen einheimsen. Im Rahmen des Januar-Tastings 2025 überzeugten Asbach 8 Jahre, Asbach Coffee+Cream, Rushkinoff Caramel und Cœur du Breuil au Calvados Pays d'Auge die Expertenjury und wurden jeweils mit Gold ausgezeichnet.

„Diese Auszeichnungen spiegeln erneut wider, was das Haus Underberg als Ganzes ausmacht: ein Portfolio aus starken eigenen Premium-Marken wie Asbach und attraktiven Distributionsmarken“, betont Tim Nentwig, Marketing Director der Diversa Spezialitäten GmbH, der Vertriebstochter der Unternehmensgruppe. „Die beiden prämierten Asbach-Produkte stehen exemplarisch für unsere zweigleisige Philosophie: Der Asbach 8 Jahre steht für ein Höchstmaß an klassischer Handwerkskunst und Asbach Coffee+Cream für unsere Innovationskompetenz.“

Beim ISW-Tasting zum Jahresauftakt standen die Kategorien Weinbrand, Obstbrände und Obstgeiste sowie Liköre aller Art im Fokus. Insgesamt 543 Produkte wurden verkostet und bewertet, wovon 163 eine Medaille erhielten.

### **Asbach 8 Jahre steht für „klare Typizität“**

Asbach 8 Jahre durfte sich zum wiederholten Mal über eine Goldmedaille freuen. Der Weinbrand des Jahres 2023 wurde seinem Anspruch, Aushängeschild des Traditionshauses aus Rudesheim zu sein, erneut gerecht. Die Jury lobt „die klare Typizität, die als Sinnbild für Weinbrand aus Deutschland steht“.

Zudem konnte der 2022 vorgestellte Asbach Coffee+Cream die Experten des ISW überzeugen. „Die gut eingebundene Süße, eine harmonische Cremigkeit sowie milde, natürliche Kaffeenoten“ haben dem Barista-Likör eine Goldmedaillen-Wertung eingebracht.

### **Anklänge von Vanille und Nüssen beim Rushkinoff Caramel**

Mit dem Rushkinoff Caramel hat ein weiterer Likör, der durch die Diversa in Deutschland vertrieben wird, Gold geholt. Das Votum der Jury zu dem Produkt des spanischen Familienunternehmens Distribucions Túnel unterstreicht „die klaren, aber gleichzeitig vielschichtigen Karamellnoten, bei denen auch Anklänge von Vanille und Nüssen mitschwingen“.

Ebenfalls eine Goldmedaille gab es für „Coeur du Breuil Liqueur au Calvados Pays d'Auge“, einen Calvadoslikör aus der Normandie. „Die reifen Apfelnoten, gepaart mit einer feinen, aber sehr präsenten Cidre- und Weinbrand-Aromatik, allen voran die gut eingebundenen Fassnoten“ waren ausschlaggebend für ausgezeichnete Bewertung.

### **ISW-Medaillen: Gütesiegel für Kaufentscheidung**

Der Meininger's International Spirits Award ISW ist die Benchmark für professionelle Spirituosenverkostungen im deutschsprachigen Raum. Eine unabhängige, internationale Expertenjury verkostet die Proben in 5er- oder 6er-Gruppen blind in thematischen Flights und bewertet die Proben hinsichtlich Optik, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck in einem 100-Punkte-Schema. Die Spirituosen werden anhand eines für jede Spirituosengattung speziell entwickelten Aromarades aromatisch beschrieben. Die ISW-Medaillen dienen Verbrauchern seit über 20 Jahren als verlässliches Gütesiegel bei ihrer Kaufentscheidung.

**Über die Semper idem Underberg AG:** Die Semper idem Underberg AG ist ein wertorientiertes Familienunternehmen aus Rheinberg am Niederrhein. Kernkompetenzen der Unternehmensgruppe sind die konsumentenzentrierte Entwicklung und Herstellung von Premium-Spirituosen sowie der weltweite Vertrieb der Produkte. Neben den international bekannten Marken Underberg, Asbach und PITÚ werden weitere eigene Marken und Distributionsmarken angeboten. Dazu gehören aus dem eigenen Haus St. Hubertus-Tropfen, XUXU, Zwack Unicum und Grasovka sowie zahlreiche Distributionsmarken wie Amarula, BOLS, Koskenkorva Vodka, Linie Aquavit, Túnel und Ouzo of Plomari.

#### **Pressekontakt:**

Christian Schönhals

Pressesprecher/Leitung Unternehmenskommunikation

Semper idem Underberg AG

Hubert-Underberg-Allee 1

47495 Rheinberg

Tel.: +49 2843/920-296

Mobil: +49 170/320 97 59

E-Mail: [christian.schoenhals@underberg.com](mailto:christian.schoenhals@underberg.com)

[www.semper-idem-underberg.com](http://www.semper-idem-underberg.com)