



Special WUDKAfood



Kontakt

Die Geschichte des Kaiserstuhl WUDKA® geht weiter.

Als der Freund und Metzgermeister Ulrich Reichenbach aus dem Glottertal sein erstes WUDKA® Erlebnis hatte, entstand die Idee, aus hochwertigem Schweinefleisch des alten Deutschen Landschweines gekreuzt mit dem französischen Schwarfußschwein (Porc Noir de Bigorre, Pyrenäen) besondere luftgetrocknete Schwarzwaldspezialitäten herzustellen.

Ergebnis sind die Original Kaiserstühler-WUDKA®-Beisser, eine deftige Mini-Salami, und der WUDKA®-Schinken mit einem Hauch von WUDKA® verfeinert.



Markeninhaber & Vertrieb  
Brand owner & sales

**WIP® Lounge Deutschland GmbH**

Allmendstrasse 3  
79353 Bahlingen am Kaiserstuhl  
Germany

info@wiplounge.de  
info@wudka.eu

www.wiplounge.de  
www.wudka.eu





## The new Kaiserstuhl Brand

Die Geschichte des Kaiserstuhl WUDKA® beginnt im Jahre 2009, als Dirk Giessler regelmäßig geschäftlich in Polen zu tun hatte und lernte, jeden erfolgreichen Tag mit Wódka abzuschliessen.

Die Vielzahl, der in dieser Zeit probierten Wódka aus Getreide und Kartoffel, der individuelle Geschmack jedes einzelnen dieser Wódka und auch die Art der Polen, den Wódka nicht nur zu trinken sondern zu geniessen, begeisterte ihn sofort.

Da viele dieser Wódka einen so ausgeprägten eigenen Geschmack haben, über den in Polen, wie bei der Verkostung von Wein gesprochen wird, wuchs in ihm die Idee heran, einen Wódka aus der bekanntesten Frucht seiner Heimatgemeinde Eichstetten am Kaiserstuhl zu machen - der TRAUBE.

Doch wie sollte das funktionieren? Dirk Giessler ist kein Winzer und auch kein Destillateur und so wurde die Idee nach einiger Zeit erstmal wieder verworfen.

Im Jahr 2012 war es dann soweit. Nach einer weiteren Polenreise war die Wódka Idee wieder absolut präsent und nun sollte auch die Umsetzung erfolgen.

Eine Verkostung seiner polnischen Wódka Favoriten zusammen mit seinem Freund & Winzer Arndt Köbelin aus Eichstetten am Kaiserstuhl waren dann der Schlüssel zu dieser Erfolgsgeschichte.



## Traube & Kartoffel



## Eiskalt genießen

Arndt Köbelin war sofort begeistert von der Idee einen neuen Kaiserstuhl-Brand auf der Grundlage der verkosteten Wódka herzustellen.

Es dauerte bis Mitte 2014 bis der eigens hergestellte Brand den Geschmack der beiden Visionäre getroffen hatte. Das Talent und die Leidenschaft des Winzers Arndt Köbelin, viel Traube & etwas Kartoffel, sowie das 12-fache Destillieren waren letztendlich die entscheidenden Punkte für diese neue PREMIUM SPIRITUOSE. A new Kaiserstuhl brand was born, der Kaiserstuhl WUDKA®.

Das „U“ in WUDKA® steht dabei für das gesprochen „ó“ der Polen im Wort Wódka und so ist auch im Namen der neuen IN-Spirituose vom Kaiserstuhl die direkte Verbindung zum Ursprung der Idee gegeben.

Auch die Form der Flasche des WUDKA® ist der Ursprungsform der traditionellen polnischen Wódka Flasche, der klassischen Apothekerflasche, angeglichen.

Wódka wird nie alleine getrunken sondern immer in Gesellschaft und so ist auch der Kaiserstuhl Wudka® der richtige Drink für jeden Club, Bar, Event, Restaurant oder die Feier Zuhause.

Enjoy Kaiserstuhl WUDKA® pure or mixed, it's your time!



## Grape & Potato



## KAISER ON ICE

Diesen neuen Winzersekt sollten Sie auf Eis genießen. Wenn es etwas in der Szene der besten Winzersekte oder Champagner unserer Zeit gibt, bei dem ein Großteil der gehobenen Genießer sicher die Nase rümpft, dann ist es der Genuss von Winzersekt oder Champagner mit Eiswürfeln. Es wird angenommen, dass dies den Geschmack verfälschen und das kostbare Getränk verwässern würde. Zweifellos: Bei einem Großteil von Sekten und Champagner wäre es tatsächlich fatal, Eiswürfel ins Glas zu geben, da das Getränk eigentlich für sich alleine prickeln sollte. Doch die Trendsetter vom Kaiserstuhl, der Winzer und Destillateur Arndt Köbelin und der Ideengeber Dirk Giessler haben diese Herausforderung angenommen und einen neuen sensationellen Winzersekt – Privat Cuvée kreiert und damit diese altmodische Annahme frontal herausgefordert.

KAISER ON ICE, einfach mal den Kaiserstuhl auf Eis in einem großen Burgunderglas genießen. Sobald man den KAISER ON ICE in ein großes mit Eiswürfel gefülltes Glas einschenkt, scheint der goldige Tropfen förmlich zu glänzen und das Klingeln der Eiswürfel regt zusätzlich die Spannung auf den zu erwartenden Hochgenuss dieses einzigartigen Kaiserstühler Winzersektes an. Das aufregende Prickeln mit stetiger Perlage ist ein weiteres Qualitätsmerkmal des KAISER ON ICE.

Der KAISER ON ICE eignet sich auch perfekt zum Mixen mit dem fruchtiger Kaiserstuhl WUDKA KIRSCH auch aus der modernen WIP®-Wein ist Passion Serie.



## KAISERSTUHL AUF EIS