

Pressemitteilung

SELVA NEGRA Spirits präsentiert neue Produkte auf dem BCB 2024

Berlin, 14.10.2024 – SELVA NEGRA Spirits, die erste Agavenspirituose Deutschlands, setzt ihre Erfolgsgeschichte fort und stellt auf dem Bar Convent Berlin zwei neue Produkte vor: SELVA NEGRA BLANCO und SELVA NEGRA REPOSADO. Mit diesen Erweiterungen wächst unser Sortiment auf insgesamt drei außergewöhnliche Spirituosen. Der Launch fand in einem besonderen Rahmen statt: In einem eigens für diesen Anlass angemieteten Panoramazug, dem Luxon, der unsere geschätzten Bartender*innen aus München, Stuttgart und Frankfurt nach Berlin, und nach der Messe auch wieder nach Hause, brachte.

Zusammen mit der Presse, vertreten durch die Redaktion von About-Drinks, und einem eigenen Filmteam erlebten die Gäste eine unvergessliche Fahrt, auf der sie nicht nur exzellente Speisen genossen, sondern auch die Möglichkeit hatten, die ersten Cocktails mit unseren neuen Produkten zu mixen.

Auf der Messe selbst präsentierte sich SELVA NEGRA im Palais mit einem Holzstand im tiefen Schwarz, der eigens für die Messe von Felix Hörmann, einem Schwarzwälder Tischler, gefertigt wurde. Felix hat uns einen Stand gebaut, den ich 1 zu 1 so in meinem Kopf hatte. Einfach unglaublich. Er vereint Tradition mit Moderne, so wie unsere Produkte, schwärmt Dresel.

„Wir freuen uns sehr, unsere Produktlinie mit den Neuzugängen weiter auszubauen. Der Launch in diesem einzigartigen Rahmen war nicht nur eine Feier, sondern auch eine Wertschätzung für die Community, die uns stets unterstützt“, erklärt Laurin Lehmann Geschäftsführer von SELVA NEGRA Spirits.

Ein Rückblick

Der SELVA NEGRA CLASSICO, der vor drei Jahren als erste Agavenspirituose Deutschlands auf den Markt kam, hat sich als Mezcal-Style etabliert und begeistert mit seiner einzigartigen, rauchigen Note und dem zarten Fichtenaroma. Diese besondere Ausprägung verbindet mexikanische Tradition mit einem charakteristischen Schwarzwald-Touch und hat sich bereits in der Gastronomie und Hotellerie einen festen Platz erobert. Auch in der internationalen Presse erfuhr die Spirituose massive Aufmerksamkeit. Ende 2023 wurde sie sogar in die Top Ten der „innovative Spirits“ beim weltweit bekannten „The Spirits Business“ Magazin gewählt. Eine Erfolgsgeschichte die nun ein neues Kapitel erhält.

Wir haben den Preis für den CLASSICO nun sogar auf 64,99 € UVP reduzieren können, um ihn für noch mehr Genießende zugänglich zu machen, so Sebastian Dresel.

Die neuen Produkte

Mit dem neuen SELVA NEGRA BLANCO und SELVA NEGRA REPOSADO richten wir uns gezielt an Tequila-Liebhaber*innen. Wir sind der Salmiana Agave treu geblieben, verwenden aber dieses Mal keine Weinhefe, wie beim Classico, sondern eine Agavenhefe, die uns ein neues Geschmacksbild ermöglicht. Die Trinkstärke ist mit 40% Vol. bei beiden Produkten etwas reduziert gegenüber dem Classico.

Der BLANCO richtet sich mit 20+ Jahren an eine etwas jüngere Zielgruppe. Er erhält seine Schwarzwaldnote von der Schwarzwaldkirsche. Uns war hierbei besonders wichtig, dass die Kirsche subtil im Liquid erscheint und die Agave weiterhin der Star im Glas bleibt. Vor allem auf die typischen Mandelaromen der Kirsche haben wir es abgesehen. Sowohl pur als auch zum Mixen

eignet sich der Blanco hervorragend, so Mitgründer Sebastian Dresel. Eine Batanga, die an Cherry Coke erinnert? Von nun an kein Problem mehr. Eine neuartige und spannende Alternative zum Gin Tonic? Absolut! Blanco und Tonic funktioniert hervorragend. Dresel weiter: „Als spezielle Gastro-Aktivierung bieten wir den Blanco als Shot mit einer Amarenakirsche und groben Salz an. Damit greifen wir die gelernte Zitrone-Salz-Aktivierung auf und geben Ihr ein neues, spannendes Gewand.“ Der BLANCO ist für 45,99 € UVP erhältlich. Das Geheimnis um die Einbringung der Kirsche bleibt ein gut gehütetes Mysterium der Destillation.

Der REPOSADO hingegen ist der BLANCO, der in frischen amerikanischen Weisseichenfässern, ursprünglich für Bourbon gedacht, 2 Monate gereift wird. Diese Lagerung verleiht ihm ein harmonisches Zusammenspiel von Vanille- und Holznoten, die sich im Laufe der Zeit entfalten. Der REPOSADO ist für 53,99 € UVP erhältlich. „Wir kehren mit frischen Fässern zurück zu den Wurzeln“, betont Gründer Laurin Lehmann. Das hier ist natürlich noch die Erstbelegung. Über die Zeit wird sich das Produkt noch leicht verändern und die Agave wird noch etwas mehr Platz bekommen. Wer diese starken Holznoten liebt, der sollte sich jetzt ein paar Flaschen der Erstabfüllung sichern, so Lehmann weiter. Mit dem Reposado lassen sich neben dem puren Genuss auch spannende Twists am Horse's Neck und Boulevardier kreieren, ergänzt Dresel.

„Mit diesen Produkten bieten wir der breiten Konsumentengruppe eine zugänglichere Option. Mit Preisen von 45,99 € für den BLANCO und 53,99 € für den REPOSADO sind wir überzeugt, dass wir Gastronom*innen, aber auch Endkonsument*innen, damit hochwertige Agavenspirituosen präsentieren können, die leichter zugänglich und weniger erklärungsbedürftig sind“, erläutert Dresel.

Tradition trifft Innovation

Deutscher Tequila, deutscher Mezcal oder Schwarzwaldtequila. Mittlerweile gibt es viele Namen für die erste deutsche Agavenspirituose.

Die Gründung von SELVA NEGRA liegt in der Leidenschaft für Tequila und Mezcal, jedoch positionieren wir uns als Agavenspirituose, die den Trend der „World Agave Spirits“ verkörpert. Anders als Tequila oder Mezcal, die ausschließlich aus Mexiko stammen, schöpfen wir aus der einzigartigen deutschen Brennkultur. Unsere Produkte verbinden mexikanische Tradition mit schwarzwälder Einflüssen, wie der Verwendung von verschiedenen Hefen und Schwarzwaldprodukten.

„Wir sind stolz darauf, ein Stück Schwarzwald in die Welt der Agavenspirituosen zu bringen“, fügt Dresel hinzu. SELVA NEGRA ist keine mexikanische Lohnabfüllung; bis auf den Rohstoff findet alles in Deutschland statt, was sich auch im Geschmack widerspiegelt. „Wir sparen sogar 80 % Co2 ein, gegenüber den klassischen, mexikanischen Produkten“, schließt Lehmann ab.

Für weitere Informationen, Interviewanfragen oder Medienanfragen kontaktieren Sie bitte:

Sebastian Dresel
Strategie und Marketing
SELVA NEGRA Spirits GmbH
press@selvanegrspirits.com

Über SELVA NEGRA Spirits

SELVA NEGRA Spirits steht für hochwertige, handwerklich hergestellte Spirituosen, die mit Leidenschaft und Respekt für Tradition und Innovation kreiert werden. Unser Ziel ist es, einzigartige Geschmackserlebnisse zu schaffen und eine Gemeinschaft von Genussliebhabern und Bartender*innen zu inspirieren. **Ende der Mitteilung**