



*Simply Incredible!*

**ROLANDO HILBING**, der Pionier argentinischer Meisterbrenner und Träger der ehrenwerten Auszeichnung **„MASTER OF DISTILLERY“** hat sich längst weit über die Grenzen Argentiniens einen großen Namen geschaffen. Seine Gin Kreation ist einmalig und begeistert Liebhaber und Connaissseure aus aller Welt.

**DESTILLIERT** in kleinen Kupferkesseln der neuesten Generation wurde der HILBING Gin von der **DESTILLATA JURY** in Österreich als „herausragend mit einzigartigem Geschmack“ bewertet.

**LADIES AND GENTLEMEN**, dürfen wir vorstellen: Eine Gin Komposition, die tradierte argentinische **BRENNEREI KUNST MIT FEINSTEN GESCHMACKSNOTEN** vereint.

**DAS GEHEIMNIS VEREINFACHT:** Man nehme als Grundlage einen neutralen Alkohol plus Wacholderbeeren und verfeinere das Ganze mit einer Vielfalt **WÜRZIGER AROMEN** aus der Region Mendoza. Ein zusätzliches, wichtiges Detail ist die Zugabe von Weintrauben der berühmten Rebsorte Malbec. Das Ergebnis ist ein Gin, der sich durch seinen **FEINEN WEINGESCHMACK** und die handverlesenen Kräuter und Botanicals deutlich von den üblichen Sorten unterscheidet.

Aber was reden wir, probieren Sie ihn doch bitte selbst!



---

# UND DAS IST SIE!

---

Eine original Flasche der Marke **HILBING GIN**. Was, den kennen Sie noch nicht? Dann sollten Sie ihn bald probieren, denn HILBING Gin ist nicht irgendein Gin, er ist einfach

*Gincredible!*



2018

# SCHON SEIT 1870 PRODUZIERT DIE FAMILIE HILBING ALKOHOLISCHE GETRÄNKE.

Längst ist sie international für ihre **MEISTERBRENNEREI** berühmt. Mit viel Liebe zum Detail und akribischer Leidenschaft wird hier auch der **HILBING GIN** produziert.

Walter Hilbing, erster Master Destillier Argentiniens und Präsident des Unternehmens sagt uns: "Der große Aufwand für die Entwicklung unseres HILBING Gin, die **QUALITÄTSKONTROLLEN** und die Verbesserungen bei den Destillationsprozessen zusammen mit sorgfältig ausgewählten Rohstoffen erlauben uns, mit einem differenzierten Spitzenprodukt zu konkurrieren." Mit dem HILBING Gin wurde außerdem ein Gin geschaffen, der sich als erster weltweit aus dem großen botanischen Garten der Region Mendoza bedient. Der Geschmack: Unverwechselbar und einfach

*Gincredible!*



## HILBING IST FAMILIEN- SACHE!:

Das Geheimnis meisterlicher Brennkunst ist die große Erfahrung mit dem Handwerk und die streng gehüteten Rezepte aller Destillerie Erzeugnisse der Marke **HILBING**. Diese werden nur vom Vater an den Sohn weitergegeben, und das soll auch so bleiben!

Kleine  
*Ginspiration* **GEFÄLLIG?**  
BITTESCHÖN!

10 CL GEKÜHLTES SODA  
2 CL ZUCKERSIRUP

5CL  
**HILBING  
GIN**

Hier ist ein Klassiker,  
dem unser **HILBING Gin** einen  
besonderen Geschmack verleiht:  
Vorhang auf für den **Gin Fizz** !

3 CL ZITRONENSAFT  
(FRISCH GEPRESST)  
**EINE ZITRONENSCHIBE**  
FÜR DIE DEKORATION

**Zubereitung**

- Gin, Zitronensaft und Zuckersirup und ein paar Eiswürfel zusammen in den Shaker geben.
- Sehr gut schütteln, da nur so die schaumige Krone des Gin Fizz entstehen kann.

**EISWÜRFEL**



Dieses mehr als 100 jährige Cocktail-Rezept wurde von der **INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION** zu den „Unforgettables“, also den Unvergessenen erkoren und zählt längst zu den legendärsten Cocktails der Welt.

Der **BRAMBLE** (engl. für Brombeere) ist ein sehr fruchtiger Cocktail mit sauren Noten von Brombeeren und Zitrone. Er passt perfekt zu dem unglaublich weichen und eleganten **GIN** Aroma von **HILBING**, das von Wacholderbeeren aus Patagonien und den sehr feinen Aromen wie Rosenblüten, Koriandersamen und Lindenblüten geprägt ist.

EIN **HILBING** KOMMT SELTEN ALLEIN!

Deshalb haben wir hier gleich noch eine *Gingpiration* zum Kennenlernen:

DEN **GIN** BRAMBLE:

1CL ZUCKERSIRUP

5CL  
**HILBING  
GIN**

#### Zubereitung

- Brombeeren in den Tumbler geben und mit einem Stößel leicht zerdrücken.
- Den Tumbler mit Crushed Ice füllen.
- Gin, Zitronensaft und Zuckersirup direkt ins Glas geben und leicht umrühren.
- mit einer Brombeere dekorieren und genießen.

2CL ZITRONENSAFT

4-5 BROMBEEREN

EISWÜRFEL





---

# THE MYSTERY H

---

## SO VERFÜHRERISCH KANN BRANDY SEIN.

Ein gut gehütetes Geheimnis ist das Rezept des **MYSTERY H BRANDYS** aus der argentinischen Destillerie Hilbing.

Wir verraten zwar nicht wie er gemacht wird, aber Sie können ihn mit allen Sinnen entdecken. Schon beim Öffnen der eleganten Flasche entfaltet sich sein sinnliches Aroma.

Schließen Sie die Augen und denken Sie an zarte Aromen von Vanille und dunkler Schokolade, die sich mit der fruchtigen Note der Torrontes-Rebe vereinen.

Der Geschmack: Mild und samtig, mit einem Hauch von würzigem Barrique dem Flair französischer Eichenfässer.

Hmm....., so verführerisch kann Brandy sein.



2018



# ANIAPA

*Simply adorable!*



# KENNEN SIE SCHON UNSERE ANIAPAS ?

Während ein **WINZER DIE WEINBEERE** als Ganzes verarbeitet, konzentriert sich ein **GRAPPA-DESTILLIERMEISTER** im Wesentlichen auf die Schale der Weintraube. Dieser Rest der ausgepressten Trauben wird auch **TRESTER** genannt.

In der hauchdünnen Schale der verwendeten Rebsorten befinden sich eine Vielzahl von Aromen und Farbstoffen, die für den **WEINBRAND** von großer Bedeutung sind.



Der Trester wird mit **HEFE VERGOREN** und einem hohen **WASSERANTEIL** gebrannt.

*Simply adorable!*





## DER TRIPLE SEC ZITRUSLIKÖR

Er duftet **ELEGANT** nach einer zarten Kombination aus **ZITRUSFRÜCHTEN**, wie Orange, Pomelo und Kumquat, getragen vom feinen Aroma eines **BRANDYS** aus der Torrontés-Rebe. Süße und Alkohol sind fein ausgewogen und stimmig.

**So sollte ein gutes Essen enden!**

Destillata  
BRONZE

2018

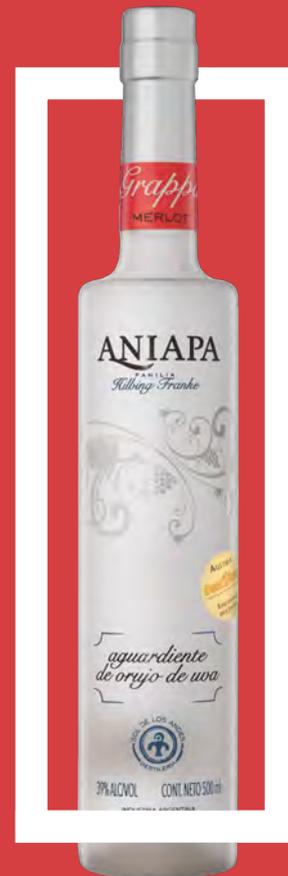
## DER ANIAPA MERLOT

Er hinterlässt einen Duft von grünen Nüssen und **BEEREN** und schmeckt weich und zart aber trocken, mit einem Hauch von **ROSINEN**. Am Ende bleibt ein leichter Geschmack von Menthol. Der perfekte Abschluss zu jedem guten Essen.

**Einfach himmlisch!**

Destillata  
GOLD

2013



# DER ANIAPA MALBEC

Sein Duft ist intensiv, **BLUMIG**, mit einem Hauch von roten Früchten. Sein Geschmack ist samtig und komplex, mit Aromen von **ROSINENBLÄTTERN**, die für die Sorte typisch sind. Er hinterlässt trotz Zucker keinen süßen Eindruck. Ein krönender Abschluss nach einem fulminanten Essen.

Destillata  
Silber

2017 • 2015  
2012 • 2009



# DER ANIAPA CABERNET

Sein Aroma ist Intensiv, **HARMONISCH** und hinterlässt einen **DUFT VON PFIRSICH** und **ERDBEEREN**. Sein Geschmack ist angenehm trocken und nachhaltig, mit einem Hauch von **CABERNET-TYPISCHEN** Trauben. Nach jedem guten Essen zu empfehlen!

Destillata  
GOLD

2010



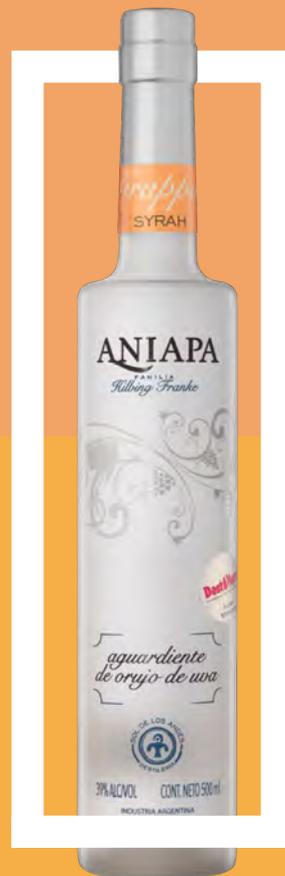
# DER ANIAPA SYRAH

*Simply adorable!*

Sein **AROMA IST INTENSIV** und **SÜSS** und hinterlässt einen **DUFT VON ZITRUSFRÜCHTEN**. Sein Geschmack ist freundlich aber delikater, mit einem Hauch von typischen Rebsorten, von Feigen und Zitrusfrüchten. Ein **FRUCHTIGER**, weicher und harmonischer Ausgang für jedes wunderbare Essen, zum Beispiel mit guten Freunden!

Destillata  
Silber

2014



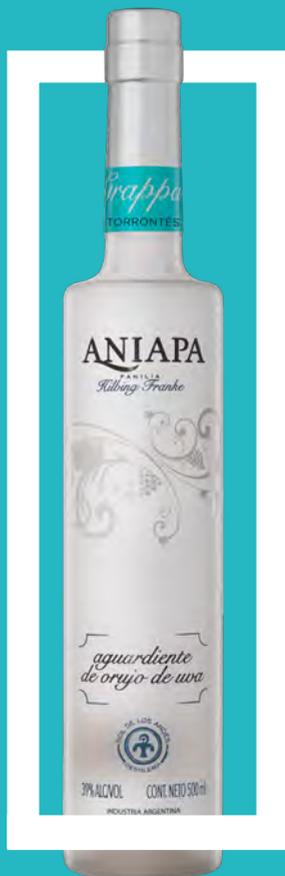
# DER ANIAPA TORRONTÉS

Der Aniapa Torrontés besticht durch sein intensives und **HARMONISCHES AROMA**, das einen süßen und **BLUMIGEN DUFT** hinterlässt.

Die angenehm typische Note von reifen Trauben gibt ihm seinen unverwechselbaren Geschmack. So hat diese Kreation 2017 schließlich **GOLD** geholt! Mehr als verdient, wie wir finden und sagen: "Herzlichen Glückwunsch - Aniapa Torrontés!"



2010



## WIE DER VATER, SO DER SOHN!

Nicht nur äußerlich erkennt man die Ähnlichkeit, auch wenn es um Geschmack geht, sind sich beide einig: In eine HILBING Flasche darf nur allerfeinste Qualität gefüllt werden – Salud! auf die Familie!

**DIE DESTILLERIE HILBING** ist weit über die Grenzen Argentiniens hinaus bekannt. Ihre Aniapas sind einmalig im Geschmack und fangen die Aromen der argentinischen Sonnenregion Mendoza in vielfältigster Weise ein.

**AUF HÖCHSTEM NIVEAU** und mit akribischer Sorgfalt werden sortenreine Tresterbrände aus den Trauben Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Torrontés und Syrah gebrannt.

**WENN HÖCHSTE QUALITÄT AUF GRÖSSTMÖGLICHEN GENUSS TRIFFT**, dann hat man wohl alles richtig gemacht. Die Anerkennung für den Familienbetrieb Hilbing spricht Bände: Es regnet förmlich Gold- und Silbermedaillen und das absolut verdient!

**DAS GESCHMACKSERLEBNIS** der feinen HILBING Brände bringt Kenner und Liebhaber weltweit ins Schwärmen. Wer Grappa mag, wird unsere Aniapas lieben!

Und hier noch einmal unsere

## **SUPERSTARS AUF EINER BÜHNE!**

Charmant. Galant. Unverwechselbar - einfach HILBING!



# ANIAPA

*Simply adorable!*