

➤ Mit dem typischen Geschmack einer Region ➤ Wacholder und Waldbeere vereint

Gin mit Uhudler? Ja, den gibt's!

Sie mögen Gin? Dann wird Sie der südburgenländische Uhudler-Gin sicherlich interessieren. Christoph Gratl aus Maria Bild im Bezirk Jennersdorf hat sich mit seinem Weingut eigentlich auf Rotweine spezialisiert, mit seinem „GIN_Uh!“ hat er sich aber sehr erfolgreich auf anderes Terrain begeben.



Christoph Gratl aus Maria Bild mit seinem Uhudler-Gin

Wacholder, exotische Gewürze und die Uhudler-Weintrauben aus Gratls Weingärten, die das typische Waldbeer-Aroma verleihen, machen den „GIN_Uh!“ so einzigartig. Für Gratl ist Gin ein spannendes Produkt. „Viele haben gesagt, dass der Hype um das Getränk bald vorbei sein wird. Ich sehe das nicht so“, meint Gratl. Und der Erfolg seines Uhudler-Gins gibt ihm auch recht. Denn der Südburgenländer ist mit seiner Kreation schon vom „Falstaff“-Magazin ausgezeichnet worden. „Ich hätte natürlich auch einen Gratl-Gin machen können, der hätte aber wohl keinen interessiert“, schmunzelt er. Deshalb hat er das Produkt hergenommen, das mittlerweile auf

der ganzen Welt bekannt ist: den Uhudler. Für ihn war es naheliegend, zwischen der Uhudlertraube und Gin eine Verbindung zu schaffen. Durch Tüfteln hat man auch den richtigen Geschmack getroffen. „Der Uhudler ist so wie wir mit der Region verankert. Natürlich wünschen wir uns, dass wir mit unserem Produkt Kunden neugierig machen. Sie sollen Lust darauf bekommen, das Südburgenland und unsere anderen Erzeugnisse kennenzulernen“, so der Winzer. Übrigens: Bei Gratl gibt es natürlich den Uhudlerwein, -sekt und einen Tresterteinbrand sowie einen Uhudlerkäse. C. Titz

Die „Krone“ verlost via Facebook zwei Flaschen des „GIN_Uh!“