**Jetzt wird’s fruchtig-floral im Glas:**

**GOLDBERG präsentiert das Indian Hibiscus Tonic**

Neuprodukt ebnet Weg für neue, innovative Cocktail-Kreationen

**Diesen Sommer wird’s fruchtig-floral im Cocktailglas. GOLDBERG & Sons holt als „First Mover“ den Geschmack der Hibiskus-Blüte als Tonic Water nach Deutschland – mit dem neuen Indian Hibiscus Tonic.**

Schon seit 2013 ist das Produkt auf dem Dubai-Markt erhältlich und begeistert dort mit seiner floralen Note und den fruchtigen Nuancen. Ab sofort bringt GOLDBERG das Produkt auch auf den deutschen Markt. „Die Kombination aus bestem GOLDBERG Tonic Water und den floralen Hibiskus-Noten begeistert in Dubai seit vier Jahren. Es wurde Zeit, diesen neuen Trend auch endlich nach Deutschland zu holen“, so Andreas W. Herb, CEO der MBG GROUP.

**Uniquer Colour-Code im Bitterlimonaden-Segment**

Hergestellt wird das Indian Hibiscus Tonic rein aus natürlichen Zutaten. Die rosarote Färbung entsteht durch die Hibiskus-Blüte und sorgt so für einen unverwechselbaren, uniquen Colour-Code im Bereich der Bitterlimonaden. Andreas W. Herb ergänzt: „Als Vorreiter setzt GOLDBERG mit diesem Produkt einen neuen Trend und ebnet den Weg für neue, florale Cocktail-Kreationen.“

**Signature Drink: „Liquid Rails“**

In der Tat: Durch sein ausgeprägtes und überzeugendes blumiges Aroma bildet das GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic den perfekten Gegenpart zu hochwertigen Spirituosen. Der erste Signature Drink namens „Liquid Rails“ wurde bereits von Mo Kaba, dem Inhaber der Bar „Guts & Glory“ in Karlsruhe, entwickelt. Mo ist ein Enthusiast hinter dem Tresen und bringt eine Menge internationale Erfahrung mit. Das „Guts & Glory“ hat es in kürzester Zeit in die Top Ten der deutschen Bars geschafft. „Ich bin immer auf der Suche nach neuen, außergewöhnlichen Tastes. Das GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic mit seiner ausgeprägten Hibiskus-Note passt da perfekt“, schwärmt Mo.

**Vor Hibiskus kam die Yuzu-Frucht**

Das Indian Hibiscus Tonic ist nicht GOLDBERGs erstes Tonic Water mit internationaler Note. Auch das zuvor gelaunchte Japanese Yuzu Tonic begeistert die Bars weltweit. Durch die japanische Yuzu-Frucht, deren Ursprung über 1.200 Jahre zurückliegt, erhält dieses Tonic Water neben dem gewohnten Aroma von Chinin einen Hauch von Zitrus und Matcha sowie

einen langen floralen Abgang der Kirschblüte. Entwickelt wurde es gemeinsam mit Jimmy Barrat, u.a. World Class Finalist und Global Chef Bartender der ZUMA Restaurants. „Dieses Projekt war die letzten Jahre schon in meinem Kopf, mir fehlte nur der richtige Partner. Den habe ich nun mit GOLDBERG gefunden – perfekt!“ Perfekt macht sich das Japanese Yuzu Tonic auch im Signature Drink „Sakura Tonic“.

**Die Rezepte der Signature Drinks:**

Liquid Rails von Mo Kaba (Guts & Glory, Karlsruhe)

4 cl Goslings Gold Seal Rum

1 Dash Chocolate Bitters

2 cl Estragon-Sirup

1,5 cl Lemon Juice

Fill up: GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic

Garnitur: Rosmarin

Alle Zutaten in ein Mixing-Glas geben und sanft umrühren. Anschließend in ein Highball-Glas abseihen und mit GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic auffüllen. Mit Rosmarin garnieren. Cheers!

Sakura Tonic von Jimmy Barrat (ZUMA, Dubai)

5 cl Gin

1,5 cl Limettensaft

4 Kiwischeiben

8 essbare Blüten

Fill up: GOLDBERG Japanese Yuzu Tonic

Das „Sakura Tonic“ ist eine exotische, leichte und florale Note des klassischen Gin Tonics.

Das GOLDBERG Indian Hibiscus Tonic und das GOLDBERG Japanese Yuzu Tonic sind ab sofort als 0,2 l Glas-MW-Flasche und in der 24 x 0,2 l MW-Kiste erhältlich.

**Über GOLDBERG & Sons: Taste the Difference**

Mit seiner Sortenvielfalt sorgt GOLDBERG & Sons für eine klare Differenzierung im Bereich der Bitterlimonaden. Alle Tastes bieten ein eigenständiges, hervorragendes Geschmacksprofil mit markanten Eigenschaften. Das zeigt sich nicht nur bei der Veredelung hochkarätiger Spirituosen, sondern auch im puren Genuss.

Das Portfolio umfasst acht Produkte: Neben den „Klassikern“ Tonic Water, Bitter Lemon und

Ginger Ale findet man die Sorten Bone Dry Tonic, Intense Ginger, Soda Water, Japanese Yuzu Tonic und das neue Indian Hibiscus Tonic.

Bei GOLDBERG begeistert aber nicht nur der Inhalt, sondern auch das Packaging. Das Design der Glasflaschen wurde bereits mit einigen renommierten Awards ausgezeichnet – u.a. mit dem Red Dot Design Award und dem German Design Award.

Weitere Informationen unter <http://www.goldberg-sons.com>, <http://www.facebook.com/goldbergsodas> und <http://www.instagram.com/goldbergsodas>

**Über MBG**

Die MBG International Premium Brands GmbH ist ein dynamisch wachsender Anbieter von Premium-Getränkeprodukten. Seit über 20 Jahren steht das Paderborner Unternehmen für einzigartige und innovative Marken sowie höchste Qualitätsstandards in der nationalen und internationalen Getränkebranche. Zum Portfolio gehören u.a. effect®, SCAVI & RAY, SALITOS, THREE SIXTY VODKA, ACQUA MORELLI, DOS MAS, SEARS, GOLDBERG etc.

Weitere Informationen unter <http://www.mbgglobal.net> und <http://www.facebook.com/MBGGmbH>