



pH *enomenal* DRINKS

Hendrik Schaulin, Inhaber

Alsterkamp 23
20149 Hamburg

Tel: +49 (40) 3074 8574

„Es gibt immer wieder Ideen, die sind so gut, dass man sich ehrlich fragt, wieso darauf nicht schon viel früher jemand gekommen ist... pHenomenal Tonic ist so eine Nummer.“
aus Styledarlings.de

Die Erkenntnis, dass der Löwenanteil in einem Gin & Tonic in der Regel nicht der Gin ist, sondern das Tonic, führte uns Ende 2012 zu der Frage, ob es zu all den zahlreichen hochwertigen Gins nichts Besseres geben kann, als die üblichen und bekannten industriell hergestellten Bitterlimonaden. Unsere selbstgekochte Fallstudie fand so viel Anklang, dass daraus eine Manufaktur wurde. Von Hand, mit viel Liebe und aus hochwertigsten Zutaten wie Bio-Zitrusfrüchten, frischem Bio-Ingwersaft, Zitronengras und Agavendicksaft stellen die wir pHenomenal Tonic syrup und pHenomenal Ginger syrup her; Essenzen, die Sprudelwasser in das damals weltweit erste Bio-zertifizierte Tonic-Water bzw. fruchtig-scharfe Ingwerlimonade / Ginger Beer verwandeln.

Die schmecken komplexer und weniger süß als herkömmliche Barlimonaden, und funktionieren auch prima ohne Alkohol — oder sogar ohne Wasser: Die Sirupe eignen sich hervorragend, um Tonicnoten oder fruchtige Ingweraromen z.B. in Eistees, Salatsoßen, Sorbets oder in diverse Cocktails einzubauen.

Nun stehen keine halbleeren, ausgesprudelten Tonicflaschen mehr im Kühlschrank herum und nebenbei sind unsere Produkte das perfekte Geschenk für Cocktail-Liebhaber oder Mitbringsel für Kochabende bei Freunden.

pHenomenal TONIC und GINGER sind Bio-zertifiziert, 100% von uns sorgfältig in liebevoller Handarbeit aus besten Zutaten hergestellt, ethisch und ökologisch so sauber, ressourcenschonend und verträglich wie es uns möglich ist. Beide Produkte sind vegan.

Kontrollstelle DE-ÖKO-039



pHenomenal
TONIC



pHenomenal
GINGER



www.pHenomenaldrinks.com • info@pHenomenaldrinks.com

yes, we negroni!

a pHenomenal NEGRONI our style

Wacholder, Artischocke, Wermut, Orange.

Der Negroni ist ein klassischer, 1919 in Italien erfundener Cocktail mit bitter-süßem Geschmack. Unsere Variante haben wir mit dem großartigen Eversbusch Doppelwachholder aus Hagen, einem italienischen Amaro auf Basis von Artischocken und unserer Hausmischung verschiedener Wermutweine hergestellt.

Selbst die Orangenzeste ist schon eingebaut.

Zum Servieren einfach 6 bis 10cl in ein Tumblerglas auf drei bis vier Eiswürfel, (oder einen großen) gießen. Fertig.

Nippen Sie langsam und erleben Sie die Veränderung der Textur, während das Eis langsam schmilzt.

Ausgezeichnet mit dem Silber Award 2021 von Craft Spirits Berlin.

Alkoholgehalt: 26,1% Vol



LEWIN NEGRONI Chiaro

Wacholder, Enzian, Wermut, Mastix, Zitrone.

Das Typische eines Negroni ist neben den Zutaten die ausgewogene Balance zwischen bitter, süß und alkoholisch. Der Negroni Chiaro, den wir zusätzlich zum Negroni Classico entwickelt haben, ist eine Annäherung aus gänzlich anderer Richtung mit überraschend unkonventionellen Zutaten. Die Basis bildet hier ein Gin mit drei Botanicals. Die bittere Note setzt der Enziangeist, eingebunden in eine Hausmischung zweier Wermutweine. Schließlich verleiht die perfekte Kombination aus Zitronengeist und einem Hauch Mastix dieser Kreation ihre ganz individuelle Note. Entstanden ist so ein außergewöhnlicher und vielschichtiger Drink mit großer Länge – perfekt ausbalanciert und ‚ready to serve‘.

Wie auch bei unserem Negroni Classico fehlen nur noch Glas und Eiswürfel.

Ausgezeichnet mit dem Silber Award 2022 von Craft Spirits Berlin.

Alkoholgehalt: 26,1% Vol



Beide Negroni Varianten sind servierfertig und damit eine hervorragende Lösung zuhause, oder auch in der Gastronomie ohne designierten Bartender, einen hervorragenden Negroni von gleichbleibender Qualität anbieten zu können.

Neben der Standardgröße von 500ml sind beide auch im 100ml Format als Geschenk, give-away oder für die Minibar erhältlich. Ab nur 50 Flaschen sogar mit individualisiertem Aufdruck. Sprechen Sie uns an.

Preisliste für Wiederverkäufer

Stand März 2023

Akoholfreie Sirupe:

pHenomenal Bio-TONIC Syrup * 1 Flasche, 250ml, €7,50 + 7% MwSt. - UVP € 11,99
(Craft Spirits Awards 2020: SILBER, Silberener DLG Preis 2021)

pHenomenal Bio-GINGER Syrup * 1 Flasche, 250ml, €7,50 + 7% MwSt. - UVP € 11,99
(Craft Spirits Awards 2020: BRONZE, Goldener DLG Preis 2021)

pHenomenal Glaskugeldosierer 2cl in Faltschachtel 1 Stück , € 4,90+19% MwSt. - UVP € 8,49

bottled cocktails:

a phenomenal NEGRONI our style, 26,1% Vol., 1 Flasche, 500ml, €21,00 + 19% MwSt. - UVP € 34,90
a phenomenal NEGRONI our style, 26,1% Vol., 1 Flasche, 100ml, €5,00 + 19% MwSt. - UVP € 9,99

(Craft Spirits Awards 2021: SILBER, Goldener DLG Preis 2021)

LEWIN NEGRONI chiaro, 26,1% Vol., 1 Flasche, 500ml, €23,00 + 19% MwSt. - UVP € 38,90
LEWIN NEGRONI chiaro, 26,1% Vol., 1 Flasche, 500ml, €6,00 + 19% MwSt. - UVP € 11,90

(Craft Spirits Awards 2022: SILBER)

1 VPE Syrup oder NEGRONI enthält 6 Flaschen, Dosierer können stückweise geordert werden.

Zahlungsbedingungen, Unternehmenspolitik:

pHenomenal Drinks liefert zzgl. Frachtkosten an Kunden in Deutschland auf Rechnung,
mit Zahlungsziel 14 Tage netto. Mindestbestellmenge sind 2 VPE.

Wir glauben an den fairen und verbindlichen Umgang der Kaufleute alter Schule:

Aufrichtigkeit, Vertrauen, Loyalität und die Verbindlichkeit eines Handschlags.

*Bio-zertifiziert - Kontrollstelle DE-ÖKO-039