

WERBUNG

"Ashburner's Premium GIN" - NFT Edition

Mit NFC Chip und NFT in die digitale Welt eintauchen und den nächsten Gin miterwirkeln

22.11.2022, 13:42 | Aktualisiert am 22.11.2022, 13:42

Das österreichische Startup "Ashburner's Premium GIN" stellt edle Gin-Liköre in Wien her. Jetzt wird eine limitierte Ausgabe von 999 Flaschen in der neuen Edition Acerola veröffentlicht. Diese überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch mit innovativen digitalen Features: Mit der Gin-Flasche erhält man auch ein NFT. Dieser digitale Zwilling in der Blockchain ermöglicht den Käufern die Möglichkeit, interaktiv an Unternehmensentscheidungen mitzuwirken und von exklusiven Community Vorteilen zu profitieren. Zusätzlich ist die Flasche mit einem NFC-fähigen Chip gesichert und verifiziert die Echtheit des Produktes.

ASHBURNERS Premium Gin

Die Ashburners GmbH wurde 2021 während des Lockdowns als "Schnapsidee" gegründet. Heute produziert das österreichische Kleinunternehmen, rund um Gründer Wolfgang Aschenbrenner, eine Reihe von ginhaltigen Spezialitäten. Diese sind geprägt von der Qualität des regionalen Anbaus, mühevoller Handarbeit im Small-Batch-Verfahren, einer dreifachen Destillation und einer Geschmacksvielfalt, die ihres gleichen sucht. Die Palette umfasst mittlerweile Gin-Liköre der Sorten: Earl Grey, Raspberry, Rose, Violet, Praline, Gingerbread, Mint, Apple, Lavender, Cherry und Chilli.

Aus NFT wird NFGin

NFTs (non fungible token) sind von Natur aus unveränderbar, eindeutig und fälschungssicher. Diese Attribute werden mithilfe eines eingearbeiteten verschlüsselten NFC-Chips auf die physische Flasche übertragen. Hält ein Käufer sein Smartphone an das Etikett der Flasche, öffnet sich die Echtheitsverifikation sowie genauere Produktinformationen für mehr Transparenz.

"NFC Chips auf wertvollen Spirituosen zur Produktverifizierung sind state of the art. Eine Weltneuheit ist aber das wir viele interaktive Goodies in den Chip gepackt haben. Vom Stimmrecht für neue Geschmacksrichtungen, bis zu Tickets für exklusive Tastings zu denen nur die Besitzer der NFTs eingeladen werden." – Klaus-Michael PETER, Chief Gin Officer

Was Gin in der Blockchain verloren hat

"Mit dieser Sonderedition möchten wir uns bei unserer Community bedanken und sie aktiv in unser Unternehmen einbinden. Mit dieser digitalen Innovation bieten wir unseren Kunden neben mehr Transparenz und Sicherheit auch exklusive Vorteile. Jeder Besitzer eines Ashburner's NFT Ginlikörs bekommt ein Stimmrecht zur Bestimmung der nächsten Geschmacksrichtungen." – Wolfgang Aschenbrenner, CEO

Zudem erhält diese exklusive Fangemeinde Benefits wie Rabatte auf Produkte, die Teilnahme an Aktionen oder Gewinnspielen, Einladungen zu Veranstaltungen, exklusiven Zugang zu Merchandise und mehr Mitbestimmungsrecht bei Produktionsentscheidungen. All diese Features werden automatisch beim Anhalten eines Smartphones an das Etikett geöffnet. Die technische Umsetzung wurde von den Expert*innen der VariusSystems GmbH, einem global player im Blockchainbereich, durchgeführt. Der österreichische Systementwickler entwickelte weltweit einige der erfolgreichsten NFT- Phygital-Projekte.

"Die limitierte Ashburner's GIN Acerola Edition ist ein gutes Beispiel das Crypto und NFTs nicht sofort in die Schublade von Betrug oder Ponzi Schemata gesteckt werden sollten. An diesem Produkt sehen wir einen perfekten Use-Case an Möglichkeiten, für welche die Blockchain Technologie eigentlich entwickelt wurde." – Michael Dorner, CEO Variussystems GmbH

Winterliche Acerola Note

Die Acerola -Kirsche wird ihrem Namen gerecht: „hübsch und nützlich" übersetzt ähnelt ihr Aussehen einer Kirsche, übertrifft die echte jedoch mit ihren vielen Vitaminen. Für den hoch konzentrierte Vitamin-C Gehalt wird die Frucht besonders in der Winterzeit als Vorbeugung gegen Erkältungen geschätzt. Auch bekannt ist sie als Säurezusatz zur Verstärkung des Eigenaromas anderer Zutaten. So verstärkt sie nicht nur die regionalen Botanicals des Ashburner's Premium Gin, sondern ergänzt diese Komposition durch eine säurelich-frische Note, welche dezent an Apfel erinnert. Dieser Geschmack ist eine Neuauflage des ursprünglich für die Medikamio GmbH & Co KG entwickelten „Apotheker -Ginlikörs".

Vorbestellen und zu Weihnachten Geschmack verschenken

Der Vorverkauf der limitierten Edition startet am 23. November für alle bestehenden Kunden und Newsletter Abonnenten. Der reguläre Verkauf startet am 25. November, rechtzeitig vor Weihnachten. Der NFGin wird in einer edlen Geschenkbox verpackt und eignet sich ideal, um allen mit einem Faible für Technik und guten Geschmack eine Freude zu machen. Alle Vorbestellungen enthalten zudem ein kleines stylishes Extra als Überraschung. Der Preis für die streng limitierte Auflage beträgt EUR 111,- pro Flasche.

Das war erst der Anfang

Die Winter-Sorte Acerola ist die erste Geschmacksrichtung der geplanten Blockchain-Gin-Linie. Alle weiteren Geschmacksrichtungen werden via Voting von der NFGin-Community mitentschieden. Es gilt: Sammeln lohnt sich, denn Besitzer von mehreren NFT-Gin-Sorten schalten weitere oder verbesserte Vorzüge frei.

Nachhaltigkeit ist uns wichtig

Obwohl Acerola eine tropische Pflanze ist, war es uns wichtig, diese in Bioqualität zu beziehen. Alle restlichen Zutaten wie die Botanicals sind aus regionalem Anbau. Die Herstellung des Gins wird händisch in Wien durchgeführt, was auch für die Limitation der Auflage verantwortlich ist. Auch für unseren digitalen Zwilling haben wir die umweltfreundlichste Variante gewählt und die NFTs auf der Energie effizienten Polygon Plattform gemintet.

Vorstellung der limited Edition "Acerola"

Block & GIN Tasting!

Präsentation der limited Edition Ashburner's Premium GIN "Acerola" im Rahmen des "Block & GIN" Events.

Wir erzählen was es mit dem non-fungible GIN auf sich hat und erklären wie man mit dem NFT die Zukunft des Gins mitbestimmen kann. Da die Acerola streng auf 999 Flaschen limitiert ist und der offizielle Verkaufsstand erst am 25.11. stattfindet gibt es dafür ein kostenloses Tasting der bisher erfolgreichsten Sorten "Earl Grey" und "Lavendel". (Solange der Vorrat reicht!)

Datum: 23.11.2022, 18:30 - 20:00 Uhr

Ort: weXelerate, Im Erdgeschoss, gegenüber vom El Gaucho Praterstraße 1, 1020 Wien, Österreich

Url: https://www.meetup.com/de-DE/block-wine-community/events/289450352/

FÜR SIE EMPFOHLEN

STARS
Eine Verwechslung bescherte Jane Fonda ihr Opernball-Kleid

STARS
Ausgeplaudert: Camillas grausamer Spitzname für Meghan

STARS
Überraschende Scheidung bei Künstlerpaar Katharina Straßer und Thomas Stipsits

STARS
"Komisches Gefühl": Ernster Abschied von Alfons Haider vom Opernball

POLITIK
Schah-Sohn Reza Pahlavi: "Das Mullah-Regime hat Angst vor uns"

Bleiben Sie immer informiert

Mit unseren Newslettern werden Sie rund um die Uhr am Laufenden gehalten. Entdecken Sie hier unser ganzes Angebot.

Wählen Sie die Newsletter, die Sie abonnieren möchten.*

- KURIER Bernis Klima-Report - jeden Sonntag neu
- KURIER Stars - täglich Promi-News
- KURIER Horoskop - der tägliche Ausblick
- KURIER Gewinnspiele - jede Woche neu
- KURIER Pammesberger - exklusiv für Plus-Abonnenten
- freizeit daily - der tägliche Lifestyle-Newsletter
- Lust auf's Wochenend - wöchentlich Tipps von Lust auf Österreich

E-Mail*

max.mustermann@gmail.com

Jetzt anmelden!

(APA OTS) | *22.11.2022, 13:42 | Aktualisiert am 22.11.2022, 13:42*

EMPFEHLUNGEN FÜR SIE

STARS
Robert Geiss sinniert über teure Scheidung von Carmen

Der TV-Millionär erlaubte sich einen Scherz darüber, dass eine Scheidung von seiner Frau Carmen Geiss für ihn aus finanziellen Gründen nicht infrage kommt.

CHRONIK
Feuer am Ring, während in der Hofburg getanzt wurde

Samstagabend ist es beim Kunsthistorischen Museum zum Brand einer Hecke gekommen. Das Feuer war rasch gelöscht.

STARS
Alfons Haider über Opernball-Aus: "Ich war am Boden zerstört"