



»TOO YOUNG
TO BE SWEET«

SON
NEN
apéro,

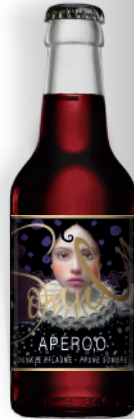


SAMTIGE MANDEL

Mandeln haben eine lange Tradition in der Welt des Gebäcks und Desserts. Die flüssige Interpretation verspricht eine samtige Textur.

Kopfnote: Ingwer, Apfel
Herznote: Mandeln
Basisnote: Zimt und Gewürze
Jahreszeit: Herbst/Winter

Passend zu asiatischen Gerichten, wärmend, würzig, sanft-scharf



DUNKLE PFLAUME

Vor der Globalisierung gab es in der westlichen Welt noch keinen Kaffee. Dafür wurde ein Getränk aus geröstetem Dinkel gebraut. Diese Idee haben wir neu und modern umgesetzt.

Kopfnote: Waldbeeren
Herznote: Fruchtlige Pflaume
Basisnote: Gerösteter Dinkel, Malz und ein Hauch von Kaffee

Jahreszeit: Herbst/Winter
Passend zu deftigen Gerichten, fruchtig, geröstet, intensiv



PRICKELNDE ROSE

Seit jeher verkörpert die Berner Rose Eleganz und Lieblichkeit. Darauf stossen wir gerne an, um das Leben zu feiern.

Kopfnote: Wassermelone
Herznote: Apfel, Rose
Basisnote: Wilde Walderbeere
Jahreszeit: Frühling/Sommer

Passend zu Aperitifs, blumig, klassisch, nostalgisch



SONNIGER LAVENDEL

Italienische Limonade ist eine traditionsreiche Erfrischung. Wir haben sie mit einem besonderen Akzent veredelt, der an eine frische Sommerbrise erinnert.

Kopfnote: Zitrone
Herznote: Lavendel
Basisnote: Rosmarin

Jahreszeit: Frühling/Sommer
Passend zu mediterraner Küche, mediterran, spritzig, sommerlich

EXOTISCHER MATE

Mate-Tee findet seine Wurzeln in Südamerika. Als wertvolles Handelsgut wird Tee auch heute noch als flüssiges Gold angesehen.

Kopfnote: Zitrone, Wacholder
Herznote: Grüner Mate, Apfel
Basisnote: Kiefernholz

Jahreszeit: Sommer/Herbst
Passend zu deftigen Gerichten, frisch, herb, mit Charakter



FRECHE KRÄUTER

Die Schweizer Berge sind Heimat für eine Vielzahl von diversen Kräutern. Die Würze dieser gewaltigen Naturlandschaft gipfelt in diesem Produkt.

Kopfnote: Zitrone, Petersilie
Herznote: Apfel, Bergkräuter
Basisnote: Hopfen

Jahreszeit: Frühling/Sommer
Passend zu Süßspeisen, frisch, würzig, zitronig




FÜR BAROCKE MOMENTE

*Den Blick erhoben, geschmückt mit einem viktorianischen Kragen und einem frechen Augenzwinkern, prunkvoll verkündend:
Ich bin etwas ganz Besonderes!*

Von herausragender Qualität: sorgfältig ausgewählte BIO-Säfte, Kräuter, Blumendestillate und Gewürze, ausgemischt in Bern mit frischem Wasser aus dem Aareschiefer.

Entdecken Sie unseren kleinen Familienbetrieb in der Junkerngasse 31 in Bern. Hier wird mit Essenzen und Düften experimentiert, während für die visuellen Welten unserer Getränke barocke Gemälde aus besonderen Steinpigmenten geschaffen werden.



*Blumen werden
destilliert, um ihre
kostbaren Essenzen
einzufangen.*

MIT SINN FÜR NATUR

Zitrone, Petersilie, Lavendel – jede Zutat erzählt ihre eigene Geschichte. Mit Sorgfalt gesammelt und mit Respekt verarbeitet, fügt sich alles zu einer natürlichen Harmonie. Es ist kein Zufall, was hier zusammenkommt – es ist das Beste aus der Natur.



Schweizer Traubensaft



Schweizer Hochstamm Apfelsaft



Auszug aus geröstetem Dinkel



Auszug aus Gewürzen und Mandeln

Schweizer Pflaumensaft



Sizilianischer Zitronensaft



Auszug aus Lavendelblüten



Auszug aus Petersilienblätter

Auszug aus Rosenblüten



Auszug aus Ingwerwurzeln



Auszug aus Maté

AARESCHIEFERWASSER

Aus den Tiefen der Berner Alpen, geformt von Eis und Licht, auf eine jahrtausend-lange Reise geschickt, tritt es schliesslich in reinster Klarheit hervor:

Ein wahres Geschenk der Natur!

Der Ursprung unserer Getränke liegt im Aaregletscher der Berner Alpen.

Vom Sonnenlicht geschmolzen, strömt das Wasser kraftvoll durch die Aareschlucht und gelangt in den Briener- und Thunersee. Von dort setzt es seine Reise durch Bern fort, fliesst gemächlich am Aareufer entlang und versickert schliesslich im Berner Seeland. Hier filtert es sich durch 40 Meter Aareschiefer, Gestein und Sand, bis es als kristallklares Wasser unsere Flaschen erreicht.



***Tief gefiltert durch
Aareschiefer, entfaltet es
seine reine, natürliche Kraft.***



*Ein engagiertes Team
macht aus Ideen
einzigartige Genuss-
momente.*

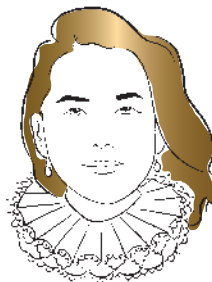
SONNEN BERN



JANIQUE SONNEN
janique@sonnen.ch
079 731 32 99



YVES SONNEN
yves@sonnen.ch
079 851 22 11



KATJA SONNEN
katja@sonnen.ch
079 840 38 17



CHRIS HUNTEMANN
chris@sonnen.ch
079 960 20 75



Alkoholfrei und zuckerreduziert

Hergestellt aus Bio-Saft und
Gewürzen mit Aareschiefer-
wasser, in einem Familien-
betrieb in Bern gefertigt.

SON
NEN
apéro,o