



# THE CLUB



<b>Gin</b>	Dry Gin
<b>Ursprungsland</b>	Deutschland
<b>Volumen</b>	0.5 l
<b>Alkoholgehalt</b>	42,0 %
<b>Botanicals</b>	Wacholder, Koriander, Zitrus
<b>Nuancen</b>	kräutig, fruchtig, kräftig
<b>Preisbereich</b>	35,00 – 40,00 €

## DER.GIN.

Einer für alles – egal ob aufwendig zelebriert mit Botanicals oder mit Tonic für *“Auf die Schnelle“*, **DER.GIN.** macht's möglich! Entwickelt von Markenbotschafter Karl Ranseier, den es auf seinen Weltreisen immer wieder an die Bar gezogen hat, wo der Gedanke geboren wurde, einen Gin für wirklich jeden Anlass zu kreieren. Und so entstand ein Gin, der zusammen mit Önologen und Diplomingenieuren entwickelt und in einer familiengeführten Brennerei destilliert wurde. Extrem hochwertig und wahnsinnig lecker.

### How. To. Drink.

Als herber Gin Tonic mit einem Schweppes Dry Tonic oder als traditioneller Cocktail zum Jahresauftakt...

Und obwohl am Anfang des Jahres „The Last Word“ noch nicht gesprochen ist, macht dieser Cocktail richtig viel Spaß. Einfach **2cl** Gin, **2cl** grünen Chartreuse, **2cl** Maraschino und **2cl** Limettensaft in einen Shaker mit Eis geben und kräftig shaken. Alles in eine Coupette abseihen und ohne Deko oder höchstens mit einer Limettenzeste servieren.

### Cheers!

Ihr habt den Cocktail nachgemixt? Zeigt uns eure Cocktails auf Instagram mit **#vdctheclub**

