

# CARL & SOPHIE

SPREE ≡ RESTAURANT

Der CARL & SOPHIE-Gin enthält die Destillate von Wacholder, Yuzu, sizilianischer Orange, Hopfen, Basilikum, Gurke und Waldstaudenroggen und bietet damit eine faszinierende Geschmackskombination aus klassischen und ungewöhnlichen Zutaten.

350ml | EUR 32,00

oder in der Geschenkbox - 200 ml | EUR 28,00

Erhältlich im CARL & SOPHIE Spree Restaurant

Der Wacholder verleiht dem Gin eine solide Basis und eine angenehme Würze. Die spannende Mischung der Zitrusnoten, der Yuzu und der sizilianischen Orange bringt eine angenehme Frische und Helligkeit in den Geschmack. Anstelle der Bitterkeit, die der Hopfen dem Bier verleiht, bringt das Destillat des Hopfens interessante würzige und subtile blumige Noten mit sich. Das Basilikum fügt eine leicht krautige Komponente hinzu, während die sehr dezent eingesetzte Gurke eine erfrischende Nuance beisteuert. Der Waldstaudenroggen rundet das Geschmacksprofil ab und verleiht dem Gin eine unaufdringliche würzige Getreidenote mit leichter Süße. Insgesamt ergibt sich ein ausgewogenes und vielschichtiges Geschmackserlebnis, das sowohl für Gin-Liebhaber als auch für Neulinge auf diesem Gebiet ansprechend ist.

Kreiert wurde der Gin in Zusammenarbeit mit DSM Deutsche Spirituosen Manufaktur GmbH.

