

MONASTIC DRY GIN

DER KLOSTERGIN

MADE IN SILENCE

MONASTIC DRY GIN

Der Monastic Dry Gin entspringt klösterlichen Mauern. Für die Gestaltung dieses Klostersgins können die Mönche auf eine jahrhundertlange Erfahrung bauen und damit für die geschmackliche Abrundung dieses Gins Einmaliges erreichen. Hier kommt wieder ein ehrlicher Wachholder zur Geltung, der gut durch die Zitronennote ergänzt wird. Das Basilikum dafür wird im eigenen Klostersgarten angebaut. Für einen Gin Tonic Longdrink eignen sich gut das Thomas Henry oder Fever Tree Mediterranean Tonic Water.

Jede Flasche ist per Hand etikettiert, nummeriert und damit ein einmaliges Produkt. Wir erstellen immer 600 Flaschen pro Destillation. Jede dieser Abfüllungen erhält einen eigenen Namen. In einer speziellen Edition haben wir eine Reihe nach Karl dem Großen (747-814) benannt. Dieser Kaiser steht für ein einheitliches Europa und wird in der Diözese Osnabrück als Seliger verehrt.

Holen Sie sich solch einen kaiserlichen Gin klösterlicher Prägung nach Hause oder machen Sie einem besonderen Menschen eine Freude.

Hier gibt es die Edition „Karl der Große“:

Dombuchhandlung Osnabrück

Domhof 2

49074 Osnabrück

