



# THE CLUB



<b>Gin</b>	Dry Gin
<b>Ursprungsland</b>	Frankreich
<b>Volumen</b>	0.7l
<b>Alkoholgehalt</b>	44.0 %
<b>Botanicals</b>	7 Stück
<b>Nuancen</b>	Citrus, Wacholder, Koriander
<b>Preisbereich</b>	30,00 – 35,00 €

## Original since 1945

Der aus dem französischen Dijon stammende **Diplôme Dry Gin** bleibt sich selbst treu - und das seit 1945. Aus diesem Jahr stammt die Rezeptur des Gins, welcher sich nach Kriegsende zum offiziellen Gin der in Europa stationierten Amerikaner mauserte. Seitdem auch nicht verändert, wird der Gin nach wie vor in einem kleinen Pot Still, dem „à bain marie“, destilliert. Für eine harmonische Verbindung von Aromen und Stärke wird der Gin immer mit 44.0% gefüllt und als Grundlage dient ein neutraler Alkohol aus Roter Beete.

## How. To. Drink.

Als GT mit dem klassischen Indian Tonic von Aqua Monaco oder als Cocktail in einem **Soho Sling**. Ein Stück Soho für daheim, um die letzten Sonnenstrahlen zu genießen, denn der Herbst steht vor der Tür!  
Dazu ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen, **5cl** Gin, **4cl** naturtrüben Apfelsaft, den Saft ½ Limette dazugeben und alles mit Gingerbeer aufgießen. Einen Thymianzweig zwischen dem Händen reiben, um das Aroma zu lösen, in's Glas geben und mit fein geschnittenen Apfelspalten garnieren.

**Cheers!**

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

