



Die Garten Hotels Schweiz lancieren einen eigenen Gin

Im neuen Gin Botanical Garden der Garten Hotels Schweiz befinden sich nur Kräuter und Blumen, die in den Gärten der Garten Hotels Schweiz wachsen.

Die Gin-Rezeptur wurde aus einer langen Liste von Kräutern, Wurzeln und Blumen vom Spirituosenfachmann Arthur Nägele aus Rheineck kreiert. Nach mehreren Testdestillaten hat Christian Zürcher aus Dinhard den «Botanical Garden» Gin schlussendlich gebrannt. Die Garten Hotels Schweiz sind sehr zufrieden mit dem Resultat: «Uns ist es gelungen, einen klassischen Gin mit einer feinen Wachholder-Note und einem frischen, würzigen Aroma zu brennen. Ein tolles Erlebnis für Nase und Gaumen».

Die geheime Rezeptur beinhaltet neben den essentiellen ausländischen Zutaten für den Gin, nur Kräuter und Blumen die in den Gärten der Hotels wachsen und zwar aus jedem Hotel Garten eine Ingredienz. Koriander, Holunderblüte, Lavendel, Rosenblütenknospen, wilder Thymian und vieles mehr befindet sich im edlen Tropfen. Die Idee für den Gin entstand 2016 bei einem Treffen der Garten Hoteliers. Initiator der Garten Hotels Schweiz Jörg Deubner ist begeistert: «Mit unserem Gin verbinden wir die Garten Hotels auf eine ganze spezielle Art und Weise. Ausserdem ist der Gin ein perfektes Souvenir für unsere Gäste.»



Garten Hotels

Zeit für mich und mehr

www.gartenhotelsschweiz.ch