

GINSTITUT



Kreieren Sie Ihren eigenen Gin! Unter fachkundiger Leitung entwickeln Sie Ihr eigenes, perfektes Gin-Rezept und sind dabei, wenn dieses aus der Brennblase tropft. Sie kommen am Morgen in der Früh zu uns in die Brennerei und gehen am Abend mit Ihrem eigenen Gin nach Hause.



TAGESABLAUF

- Besammlung: 8.00 Uhr (max. 8 Personen)
- Entwicklung der eigenen Gin Rezeptur
 - Probe-Brenndurchgänge und Tasting
 - Brennen auf der grossen Brennblase
- Mittagessen: 12.30 Uhr und danach
- Rundgang durch die DIWISA
 - Reduktion und Abfüllung von Musterflaschen.
- Ende: zwischen 16.00 und 17.00 Uhr



Wacholder; lat: Juniperus

IM DETAIL:

Gemeinsam mit unserem Gin-Experten starten Sie gleich in die Offensive. Wir stellen Ihnen die typischen Gin-Botanicals sowie saisonale Ingredienzen zur Verfügung. In zwei Gruppen brennen Sie auf kleinen Destilliergeräten vier unterschiedliche Rezepte. Die „Probe-Gins“ werden anschliessend verkostet und ausgewertet bevor es mit der finalen Rezeptur auf die grosse Brennblase geht. Es folgt das Mittagessen, eine DIWISA Tour und wir füllen gemeinsam die ersten Proben ab. Voila, so einfach!

WAS HABEN SIE DAVON?

- Ihren eigenen small batch, hand-crafted, saisonalen, persönlichen Gin
- Einen kompletten Workshop-Tag inkl. Essen, Getränken, Rundgang und jeder Menge Infos zum Thema Gin.

Kosten:

Workshop & 100 Flaschen
70cl Gin: CHF 4'500

Mehr Flaschen nötig?
101 - 300: CHF 45 pro FL
301 - 500: CHF 40 pro FL
ab 501: CHF 36 pro FL



Standard Apotheker-Flasche
(50/70cl) inkl. Holzgriffkork.

Etiketten: Sie gestalten die eigene Vorderseite. Gerne unterstützen wir Sie dabei. Die Rücketikette wird durch uns gemacht.

Workshops: Mo - Fr

NOCH FRAGEN?
Antworten geben wir Ihnen unter folgendem Kontakt.



DiWISA

Menznauerstr. 23
6130 Willisau
Tel: 041 972 72 72
ginstitut@diwisa.ch