HOTEL BAD SCHAUENBURG

Bezaubernde Oase im Baselbiet

EXKLUSIV

Gryff meets Bad Schauenburg.

Zum Wohl allersiits.

Wir präsentieren die neueste Gin-Kreation: Bad Schauenburg Dry Gin.
Geniessen Sie die eigenwillige Kombination aus hauseigenen Botanicals und Kirschblüten der Schauenburger Kirsche.
Versuchen Sie ihn pur oder als Cocktail – bei uns oder Zuhause.

Ganz gleich, wo Sie geniessen: lassen Sie sich an den Ort der Entstehung entführen und spüren Sie die wohltuend erfrischende Wirkung.

limitierte Auflage: 100 Stück Jahrgang 2023

Bad Schauenburg Dry Gin

Kaufen Sie unseren exklusiven Gin einzeln oder im Geschenkpaket.

CHF 68.– *Flasche 0,75 l*
CHF 160.– *Geschenkpacket mit Lampenschirm*

HOTEL BAD SCHAUENBURG

Bezaubernde Oase im Baselbiet

BAD SCHAUENBURG DRY GIN

Sébastien's Cocktailrezept.

Zubereitung

- Das Cocktailglas mit Crushed Ice füllen
- Gin und Grapefruitsaft direkt ins Glas geben und leicht umrühren
- Timut Pfeffer zerdrücken und dazugeben
- Rosmarinzweig etwas zerquetschen um die Aromen freizusetzen und ins Glas geben
- Das Glas mit Grapefruitscheibe dekorieren, nochmals leicht umrühren und geniessen

Zutaten

5 cl	Gin
10 cl	frischer Grapefruit Saft
1	Scheibe Grapefruit
1	Korn Timut Pfeffer
1	kleiner Zweig Rosmarin