

Gin Sieben - Dry Gin nach Frankfurter Tradition

Dem Gin Sieben liegt das traditionelle Frankfurter Rezept der Grünen Soße zugrunde -
nach dem Prinzip eines echten Dry Gin gebrannt und hergestellt in der Region Frankfurt ist Gin Sieben der Frankfurt Dry Gin.

Den Produzenten von Gin Sieben ist es auf kongeniale Weise gelungen, die „Grüne Soße“, wie der Frankfurter sagt, im Rahmen lokaler Möglichkeiten in einen herausragenden Geist zu verwandeln.

Der Schlüssel zur Komposition von Gin Sieben ist, neben den obligatorischen Wacholderbeeren, die Kräutermischung aus:
Boretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Welche Faktoren bilden den Bezug des Gin Sieben zu Frankfurt?

- Idee und Umsetzung zu einem Dry Gin, der unmittelbar mit Frankfurt verbunden wird keimte im Frankfurter Whisky Fachgeschäft Whisky Spirits
- das original Frankfurter Rezept der Grünen Soße bildete die Grundlage
- die regionalen Zutaten, wie Wasser und Kräuter dominieren das Endprodukt
- Anbau der Kräuter in Frankfurter Ortsteilen
- Verarbeitung und Destillation zu einem Dry Gin durch ein ansässiges Unternehmen, sowie
- Abfüllung und Vermarktung
- die gesamte Aufmachung, wie Gestaltung des Logos, des Labels und des Internetauftritts, ausgeführt von einer Frankfurter Agentur

Die Sieben Kräuter des traditionellen Rezeptes der Grünen Soße in Verbindung der sieben Frankfurter Einflüsse bei der Herstellung vereinigen sich zu 49%igem Dry Gin und zu 100% Genuss!

Gin Sieben - der Dry Gin für Frankfurt

www.Gin-Sieben.de