



# Bio Gin

Ein edles Produkt fängt mit der Auswahl seiner Zutaten an. Als bio-zertifizierter Betrieb bezieht „The Duke“ Kräuter und Gewürze für die Gin Herstellung aus rein biologischem Anbau. Das Ergebnis: Das vollmundige Aroma unbehandelte Wacholderbeeren.



biologisch - oekologisch - oekonomisch - regional - nachhaltig



## THE DUKE ROUGH MUNICH DRY GIN

Benannt nach Herzog Heinrich dem Löwen, Begründer der Landeshauptstadt München, wird der Duke Gin, für den bayerischen Flair, mit Hopfenblüten und Malz abgerundet. Natürlich alles aus biologischem Anbau.

The Duke Destillerie  
Feldkirchner Straße 1, 85609 Aschheim b. München  
[info@theduke-gin.de](mailto:info@theduke-gin.de), [www.theduke-gin.de](http://www.theduke-gin.de)  
Tel: 089 45473060, Fax: 089 45473062





# Bio Gin

2011 wurde die schwedische Destillerie Mackmyra als eine der ersten Whisky-Brennereien in Schweden eröffnet. Glasklares Quellwasser, das durch zig Gesteinsschichten gefiltert wird und das aromatische Getreide, das über die langen Sommertage eine besondere Süße entwickelt bilden die idealen Voraussetzungen für die Whiskyherstellung. 2017 haben sich die Brenner von Mackmyra auch erstmals an die Gin-Produktion gewagt hat und damit genau den richtigen Weg eingeschlagen.



biologisch - oekologisch - oekonomisch - regional - nachhaltig



## KREATÖR JIN

Sorgfältig ausgewählte Zutaten aus biologischem Anbau, handverlesen und nach traditioneller Methode destilliert – das ist der Kreatör Gin der schwedischen Destillerie Mackmyra. Der Bio-Gin ist ein Alleskönner, der mit kräftigem Aroma, aber mit einer angenehmen Milde im Abgang überzeugt.

Mackmyra Whiskyby  
 Kolonnvägen 2, 80267 Gävle, Schweden  
[kundenservice@mackmyra.se](mailto:kundenservice@mackmyra.se), [www.mackmyra.com](http://www.mackmyra.com)  
 Tel: +46 26 541880

