



Seminar und Verkostung: Gin & Tonic
Donnerstag, den 21.06.2018 um 20.00 Uhr

Programm des XII. Seminars Gin & Tonic mit Herrn Ernst Vollmer:

Wir verkosten folgende Tonic Waters:

Schweppes Indian (Dry) Tonic, Thomas Henry, Fentiman's und Fever Tree

1. **Tonka Gin, handcrafted Dry Gin, 47 % Vol.**
Hamburg,...*die Verfeinerung mit der Tonka-Bohne macht ihn unverwechselbar und besonders!*
2. **Plymouth London Dry Gin, 41,2%**
Plymouth,...*über 300jährige Geschichte: Wenn der Mönch trockene Füße.....bitte neue Flasche!*
3. **Suntory Roku Craft Gin, 43% Vol.**
Japan,... *Premium Gin mit 6 japanischen Botanicals u.a. Kirschblüte, grüner Tee und Sansho Pfeffer!*
4. **Gans New Western Style Manufaktur Gin, 46% Vol.**
Prignitz,„*Vollmers Liebling*“: *Blumig-fruchtig mit eleganter Abrundung durch dezenten Wacholder!*
5. **Black Forest Dry Gin, 47 % Vol.**
Karlsruhe,...*in der Szene ein mindestens ebenbürtiger Herausforderer für den Monkey 47 !*
6. **Professor Cornelius Ampleforth's Bathtub London Dry Gin, 43,3 % Vol.**
England,...*vielfach prämierter ultra small batch „Badewannen“ Gin!*
7. **Cannonball Navy Strength Edinburgh Gin, 57,2% Vol.**
Edinburgh,...*komplexe schottische Fassstärkenabfüllung – Wow! ...und gut für das Schiesspulver!*

Referent: Herr Ernst Vollmer, unabhängiger Experte, der gerne sein umfassendes Wissen, seine Erfahrung und seine Leidenschaft für „Destilliertes“ an die Teilnehmer /-innen seiner zahlreichen Seminare weitergibt.

Weitere Infos:

- Die Veranstaltung dauert ca. 3 Stunden.
- Die Anmeldung kann aus organisatorischen Gründen nur bis zu einer Teilnehmerzahl von ca. 35 Personen angenommen werden und ist mit der Bezahlung der Gebühr verbindlich.
- Bei zu wenig Anmeldungen und/oder telefonischer Absage der Veranstaltung durch uns erfolgt eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr

Veranstaltungsort: Hayunga's E Center, Wedenkamp 9, 25335 Elmshorn

Verbindliche Anmeldung bei Hr. Grandlich, Hr. Hayunga oder beim Info-Center gegen 22,- € Teilnahmegebühr.