



Seminar und Verkostung: Gin & Tonic Special
Donnerstag, den 31.01.2019 um 20.00 Uhr

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

Wir verkosten folgende Tonic Waters:

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

- 1. Ramsbury Gin, 40% Vol.**
Ramsbury Estate, Wiltshire, UK
- 2. LUZ Gin, 45% Vol.**
Marzadro, Trentino, Italia
- 3. Black Forêt Gin, 44% Vol.**
Kammer-Kirsch, Karlsruhe, D
- 4. Marylebone Gin, 50,2 % Vol.**
The Pleasure Gardens Distilling Co, London, UK
- 5. Barra Atlantic Gin, 46 % Vol.**
Isle of Barra Distillers, Isle of Barra, Scotland
- 6. Connacullin Cask Aged Gin, 47 % Vol.**
Connacht Whiskey Company, Co. Mayo, Ireland
- 7. GANS Sloe Gin, 29,3% Vol.**
GANS Feinbrand Manufaktur, Priegnitz, D

- 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 24,- € Teilnahmegebühr.