



GIN

RUNDGANG

Gin ist in aller Munde und wohl die Trendspirituose der letzten Jahre schlechthin. Einen einfachen Gin herzustellen ist im Vergleich zu vielen anderen Spirituosen nicht sehr kompliziert. Es gibt aber viele kleine Details, welche dem Gin zu Raffinesse und Eigenheit verhelfen.

.....



EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN SWITZERLAND BY

DiWISA



KREIEREN SIE IHREN EIGENEN GIN

Während unserer Gin-Tour zeigen wir Ihnen die handwerkliche Produktion eines Gins in einer gewerblichen Brennerei. Der Prozess beginnt in unserem Kräutergarten. Nach der Einführung in die Herstellung des Gins, legen Sie selbst Hand an. In kleinen Gruppen von maximal 5 Personen kreieren Sie Ihren eigenen Gin und machen Ihre ersten Schritte in der Kunst des Destillierens.

DEGUSTATION UND ZUBEREITUNG EINES GIN TONICS

Mit dem fertigen Destillat begeben Sie sich an oder hinter die Bar, wo Sie mit Ihrem Gin einen feinen Gin Tonic mixen. Beim gemütlichen Teil erhalten Sie die Gelegenheit, weitere Gins aus unserem Angebot zu degustieren und auch mit Ihrem selbst kreierten Gin zu vergleichen. Dazu servieren wir Ihnen zum Gin passende regionale Spezialitäten.

Kosten

Bis 8 Personen pauschal **CHF 640.-**, für jede weitere Person **CHF 60.-**

Im Preis inbegriffen ist die geführte Tour durch die Destillerie, der Gin-Workshop, die Degustation verschiedener Gins, begleitet von regionalen Spezialitäten sowie eine 5 cl Flasche des eigenen Gins.

Maximale Teilnehmerzahl

30 Personen

Dauer

ca. 3 Stunden

Jetzt anmelden!

Anmeldung und Informationen auf diwisa.ch, unter **041 972 73 60** oder per Mail an rundgang@diwisa.ch

DIWISA, Distillerie Willisau SA, Menznauerstrasse 23, 6130 Willisau