

G'
VINE
GIN DE FRANCE



G'
VINE
GIN DE FRANCE

Der wahre Geschmack des modernen Frankreichs, G'Vine Gin de France, wird von der Umgebung und Natur geprägt. **G'Vine Floraison** wird - im Gegensatz zu den meisten anderen Gins - aus **Trauben** gewonnen und mit zehn Botanicals verfeinert, die insbesondere die seltenen Weinblüten aus den legendären Weinbergen der **Charente** umfassen.

Einmal im Jahr, in der Junimitte, erwachen die **Weinblüten** für einige Tage zum Leben, bis sie den Weintrauben ihren Platz übergeben. Diese Periode nennt man auf französisch „**Floraison**“.

Frisch und **floral**, verkörpert G'Vine Floraison das Frühjahr in den Weinbergen, wenn die blühenden Weinreben die Luft mit ihrem **Duft** erfüllen.





THE AROMATIC [FLORAISON]

G'Vine Floraison ist weich, dynamisch blumig und mit einer warmen Schärfe. Auch pur getrunken ist er ein **Genuss** und begeistert nicht nur Gin-Liebhaber.

G'Vine Gin de France vereint das Erbe der Cognac-Region, den **Avant-Garde-Lebensstil** von Paris und die mühelose Eleganz des Südwestens in sich und steht für die Kreativität und die **joie de vivre** (Lebensfreude) des modernen Frankreichs.

Die feinen **aromatischen** Weinblüten zusammen mit dem **Traubengeist** mildern den traditionellen Wacholdergeschmack und machen ihn zu einem **ausbalancierten**, vollen Körper und **sanften Gin**.





G'VINE TONIC

Man genießt ihn am besten als überragenden und prickelnden Gin & Tonic, auf Eis in einem großen Weinglas serviert und mit frischen Weißweintrrauben garniert.

45ml G'Vine Floraison
3 Weintrauben
Premium Tonic Water





G'
VINE
GIN DE FRANCE

GIN BASIL SMASH

Geben Sie die Basilikumblätter in einen Cocktailshaker und zerstoßen sie mit einem Muddler. Dann alle restlichen Zutaten hinzu geben, den Shaker mit Eiswürfeln füllen und kräftig 10 bis 15 Sekunden (10-15 mal) schütteln. In einen Tumbler abseihen.

45ml G'Vine Floraison
20ml Zuckersirup
20ml Zitronensaft
10 Basilikumblätter



TOM COLLINS

Die Zutaten zusammen mit Eis in einen Shaker geben und 10 Sekunden schütteln. In ein Collins-Glas abseihen und mit Soda Wasser auffüllen.

45ml G'Vine Floraison
20ml Zuckersirup
30ml Zitronensaft
Soda Wasser

G'FIZZ

40ml G'Vine Floraison
10ml Zitronensaft
30ml weißer Traubensaft
5ml Zuckersirup
Soda Wasser





G'
VINE
GIN DE FRANCE

G'VINE MARTINI

Die Zutaten zusammen mit Eis in ein Mixing-Glas geben und mit einem Barlöffel einige mal umrühren. Alles in ein vorgekühltes Martini-Glas abseihen.

60ml G'Vine Floraison
10ml La Quintinye
Vermouth Royal Extra Dry



Import / Vertrieb: Sierra Madre GmbH | Rohrstraße 26 | 58093 Hagen | Germany
+49 (0) 2331-377560 | +49 (0) 2331-3775630 | info@sierra-madre.de
www.sierra-madre.de |       sierramadregmbh

— BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN. —



NOUAIISON
GIN

G'
VINE
GIN DE FRANCE



SMALL BATCH
DISTILLED GIN
FROM GRAPES

70/45
CL. %VOL.

G'
VINE
GIN DE FRANCE

NOUVAISON GIN

G'
VINE
GIN DE FRANCE



SMALL BATCH
DISTILLED GIN
FROM GRAPES

70/45
CL %VOL

Kraft und Eleganz gepaart mit einem einzigartigen Herstellungsverfahren vereint NOUAISON GIN in wahrer Perfektion.

Die Basis für NOUAISON GIN bilden Weintrauben, die ausschließlich aus der Cognac Region stammen. Anschließend verleihen 14 Botanicals, die unter anderem Wacholderbeeren, Bergamotte und Trockenpflaume umfassen, seinen unverwechselbaren Charakter.

Als ganz besondere Zutat gilt die junge Weinbeere, welche sich nach der Blütezeit im Juni aus der Weinblüte bildet. Diese Metamorphose wird als „Nouaison“ (dt. Erneuerung) bezeichnet.



NOUAISON
GIN

G. MALE
2011 BOTTED
DISTILLED IN
FRANCE
70/75

N

NOUAISSON GIN bildet durch seinen aromatisch-kräftigen Geschmack die ideale Grundlage für zeitlose, klassische Drinks wie Negroni oder Martini.

Durch seine 45 Volumenprozent können aber auch komplexere Cocktailkreationen gemixt werden, in denen **NOUAISSON GIN** sein einzigartiges Geschmacksprofil stets zur Geltung bringen wird.





N

NEGRONI

À LA FRANÇAISE

- 45 ml NOUAISON GIN
- 45 ml La Quintinye Vermouth Royal Rouge
- 1 Spritzer Orangenbitter

Mixen Sie die Zutaten sorgsam in einem Glas und seihen Sie den Drink über einen großen Eiswürfel in ein Old-Fashioned-Glas ab. Garnieren Sie den Cocktail mit einem Orangenschalen-Twist.



G'
VINE
GIN DE FRANCE



Import / Vertrieb: Sierra Madre GmbH | Rohrstraße 26 | 58093 Hagen | Germany
+49 (0) 2331-377560 | +49 (0) 2331-3775630 | info@sierra-madre.de
www.sierra-madre.de |       sierramadregmbh

— BITTE VERANTWORTUNGSVOLL GENIESSEN. —

JUNE BY G'VINE

ALL THE SOFTNESS OF SUMMER

JUNE Gin Liqueur ist eine natürliche, lebhaftere Kreation, bei der die Eleganz von wildem Pfirsich kombiniert mit dem Aroma von Sommerfrüchten auf den unkonventionellen, auf Traubenbasis kreierten **G'Vine Gin** trifft. **June** entfaltet seine angenehme Frische perfekt als Sommergetränk. Der weltweit für seinen Geschmack beliebte wilde Pfirsich ist natürlicher Bestandteil der französischen Weinberge, aus denen auch die Trauben für den **G'Vine Gin** stammen. Nach der Destillation des Gins macht die Infusion mit Sommerfrüchten **June** zu einem eleganten, köstlichen Geschmackserlebnis.

www.juneginliqueur.com

 [juneginliqueur](#)  [JuneGinLiqueur](#)  [JuneGinLiqueur](#)

DISTILLED, INFUSED AND
CRAFTED IN FRANCE
JUNE
— by G'VINE —
GIN LIQUEUR





June Detox

Zutaten:

- 6 cl June Gin Liqueur
- 3 cl Grapefruitsaft
- 3 cl Detox Tee

Wählen Sie einen Detox Tee, kochen Sie diesen und lassen Sie ihn abkühlen. Danach das Glas mit Eiswürfeln und den Zutaten füllen. Wählen Sie hübsche Blumen, dünne Zitronen- und Orangenscheiben und dekorieren zum Schluss den Drink.



June & Tonic

Zutaten:

- 6 cl June Gin Liqueur
- 15 cl Tonic

Füllen Sie ein großes Glas mit Eis. Die Eiswürfel mit einem Löffel umrühren. Gießen Sie 6 cl June Gin-Liqueur hinzu. Fügen Sie nun hochwertiges Tonic hinzu und dekorieren mit einer frischen Pfirsichscheibe und ein paar Sommerfrüchten. Das Tonic kann als "Summer Twist" durch Mineralwasser ersetzt werden.



June Spritz

Zutaten:

- 1/3 June Gin Liqueur
- 2/3 Prosecco
- ein Schuss Mineralwasser
- frische Pfirsichscheiben

Füllen Sie ein großes Glas mit Eis und gießen Sie 1/3 des June Gin-Liqueurs und 2/3 Prosecco über das Eis. Fügen Sie nun einen Schuss Mineralwasser hinzu und dekorieren das Glas mit frischen Pfirsichscheiben.