



Take 3 Drinks – 3 Berliner Mixologie Konzepte

Laut Wetterbericht steigen die Temperaturen zum Wochenende wieder Richtung 20 Grad. Grund genug sich mit besten Zutaten einer Berliner Destillerie einen spätsommerlichen Drink zu mixen, sich von exzellenten Bartender-Caterern an selbst erwähltem Ort einen mixen zu lassen oder bei einem Seminar-Tasting alles über Manufaktur-Liquids zu erfahren. Dazu gibt's Tipps und Rezepturen. **Also 1,2,3 ... auf die Plätze fertig los geht's ... taste it, traue dich, mix it**

TIPP 1

DSM Deutsche Spirituosen Manufaktur in Berlin brennt über 100 Premium Destillate



In der DSM Privatbrennerei in Berlin-Marzahn werden Craft Spirituosen (Jahgangsprodukte) in kleinen Chargen destilliert. Neben klassischen Bränden und Geisten wie Williamsbirne, Himbeere, Haselnuss oder Blutorange bringt die Berliner Destillerie immer wieder neue exotische Geschmacksnuancen in die Flaschen und Fläschchen. Die handverlesenen Rohstoffe kommen vorwiegend aus regionalen, zumeist bio-zertifizierten Kleinbetrieben – und vom Ende der Welt.

Die über 100 Destillate sind puristisch; enthalten weder zugesetzten Zucker noch künstliche Aromen. Die Schnäpse eignen sich nicht nur zum reinen Genuss oder als Botanical sondern auch zum Kochen. Als Destillat-Sprüher verfeinern sie wie ein Foodparfum auch Speisen. Ein Trend, der sich bereits bei Sterneköchen und Mixologen herumgesprochen hat. Im Herbst 30 Neuheiten darunter Herbstlaub, Kakao, Weihrauch, Bergwiesenheu und Rose heraus. Wir haben uns fürs

Nachsommerfeeling für die Verna Zitrone aus Mallorca entschieden und dazu gibt es ein puristisches Rezept aus der DSM Cocktail-Bibel.

DSM PREMIUM DESTILLAT VERNA ZITRONE UND REZEPT COSMOPOLITAN



Jedes Destillat ist als Apothekerflasche (350 ml oder 50 ml) und als 50 ml Destillat-Sprüher verfügbar. Check die wunderschönen Geschenkformate!!!! Die Brände und Geiste der DSM sind ebenso wie ihr London Dry Gin, Korn und Vodka im ausgewählten Fachhandel, im Showroom der Destillerie in Berlin oder online verfügbar.

Alle Infos unter: www.d-s-m.com oder 030 98587232



Adresse:

Produktionsort und Showroom befinden sich in einem historischen Backsteingebäude in der Georg-Knorr-Str. 4 in Berlin Marzahn
Deutsche_Spirituosen_Manufaktur_001_Gross_web

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 10:00-16:00

Infos zu Tastings & Workshops: www.berlin-tasting.de

Preisspanne 14,50,- € – 89,- € –

Format: hohe Apothekerflasche (350 ml), kleine Apothekerflasche (50 ml); Sprühflakon (50 ml): 14,50,- €

<https://berlinfaces.de/cocktail-tasting-tipps-fuer-berliner-mixologie-adressen/?fbclid=IwAR1Vs8QLfx6rjdchcoevjpwvdEPTQ353VAwSgYEEoxkPUgSlDpAsiRnt-k>