



Abgefahrene Spirituosen aus Berlin

Die Deutsche Spirituosen Manufaktur präsentiert Schnaps von Apfel über Herbstlaub bis Weihrauch und Zitrone.

Berlin, 03. September 2019. Die Deutsche Spirituosen Manufaktur ist eine innovative Privatbrennerei in Berlin, die mit einem Team von sechs Mitarbeitern Craft Spirituosen in kleinen Chargen destilliert. Neben klassischen Bränden und Geisten wie Williamsbirne, Himbeere, Haselnuss oder Blutorange bringt die Berliner Destillerie im Herbst 30 Neuheiten darunter Herbstlaub, Kakao, Weihrauch, Bergwiesenheu und Rose heraus. Die DSM untermauert mit noch nie dagewesenen Produkten wie ihrem Herbstlaubgeist, dass sie für unkonventionelle, ja verrückte Ideen steht, diese aufgreift und daraus herausragende Premium-Spirituosen entwickelt.

Die Destillate der DSM stehen bei Köchen und Barkeepern hoch im Kurs. Denn die Schnäpse eignen sich nicht nur zum reinen Genuss, sondern auch perfekt zum Kochen oder als Destillat-Sprüher zum Verfeinern von Getränken und Speisen.

Jedes Destillat ist als Apothekerflasche (350 ml oder 50 ml) und als 50 ml Destillat-Sprüher verfügbar. Neu im Sortiment sind die edlen Geschenk-Boxen, die je drei verschiedene Brände und Geiste á 50 ml in einer hochwertigen schwarzen Schiebeschachtel mit Goldprägung enthalten, z.B. die Citrus Box oder die Berry Box. Die exklusiven Boxen in limitierter Auflage sind von Hand signiert und individuell nummeriert. Für besonders Neugierige gibt es das Tastingkit mit 21 Bränden und Geisten á 5 ml in der stylischen Lederrolle.

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 über www.d-s-m.com verfügbar.