



December 2018 - South Korea

도이체 스피리투오젠 마누팩투어 Deutsche Spirituosen Manufaktur는 베를린 프리미엄 스프리츠 시장의 새 얼굴이다. 지난 10월 오픈해 증류주의 일종인 가이스트와 브란드를 생산하고 있다. 원료 손질부터 양조, 포장까지의 전 과정은 100퍼센트 수작업으로, 소량 생산해낸다. 사용되는 피에몬테 지역의 헤이즐넛, 브라질산 마테잎, 시칠리아의 감귤 등은 모두 최상급이다. 품질 좋은 재료를 사용해 그 자체만으로도 훌륭한 풍미와 깊은 단맛을 낸다. 생산 과정에 설탕이나 향신료를 첨가하지 않는 이유다. 베를린의 고급 레스토랑과 바에서 맛볼 수 있으며, 선물하기에도 좋다. 테이스팅 클래스와 전문 워크숍도 진행한다.

LOCATION Georg-Knorr-Straße. 4, 12681 Berlin

WEB www.d-s-m.com

