



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