
THE TASTING SHOW

*In 80 Tastings
um die Welt*

1. TASTING SHOW
5 GINs aus der Zentralschweiz



In 80 Tastings um die Welt



ZENTRALSCHWEIZ

Über die Show

Wir reisen in 80 Tastings um die Welt und tauchen dabei ein, in den faszinierenden Orbit der Spirituosen / in die Faszination Spirituose. Auf jeder Etappe lernen wir gemeinsam verschiedene Destillerien und ihre Produkte kennen. Dabei treffen wir interessante Gäste und erfahren spannende Hintergrundinformationen über Whisky, Gin und Co.

Manuel Schlüssler "Ihr Gastgeber"

Manuel steht mit seiner jahrelangen Erfahrung und einer ordentlichen Portion Charme für gelebte Cocktail - und Barkultur. Sowohl in der Schweiz als auch international konnte er mehrere Cocktail Competitions für sich entscheiden und sich so einen Namen mit weltweit strahlendem Ruf erarbeiten.

Der Ablauf

Zu Beginn stellt Manuel die jeweilige Etappe vor, erklärt um welche Spirituosen es gehen wird und gibt eine kleine Vorschau darauf, wen wir als Gast begrüßen werden. Er erklärt, in welcher Reihenfolge die Samples genossen werden, warum wir welches Glas empfehlen und wie man ganz allgemein an ein Tasting herangeht.

Zum Stream

Unter dem unten stehendem QR Code kommt Ihr direkt zum Live - Stream. Natürlich könnt Ihr im Chat auch Fragen stellen, die interessantesten schaffen es in die Show.

Am besten abonniert Ihr auch direkt unseren Youtube Kanal, damit Ihr keine Show und keine Infos mehr verpasst.



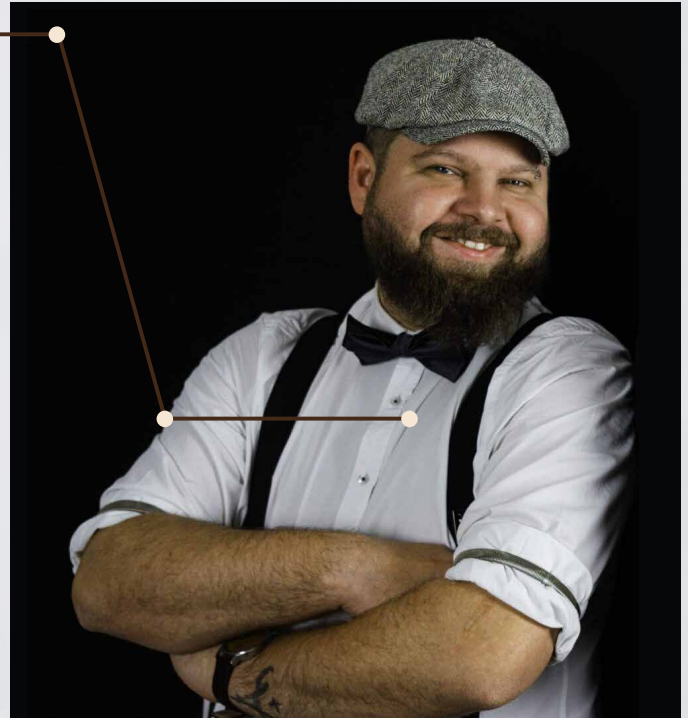
www.youtube.com/tastingshow.tv



www.instagram.com/tastingshow.tv



www.facebook.com/tastingshow.tv



*Ich wünsche Euch
viel Spaß und viel Genuss!*

CHEERS
—» FROM «—
Berlin

»» DIE BESTEN DRINKS IN DEN BESTEN BARS ««

SO LAUTET SCHON AM ERSTEN TAG DIE
DEVISE BEI THOMAS HENRY. DIE BARKULTUR WAR UND
IST MANIFESTER TEIL DER DNA: DENN EIN GUTER DRINK IST NUR
SO GUT WIE SEIN BESTER FILLER. DIE PRODUKTE UND REZEPTUREN
WERDEN SEIT JEHER IN ENGER KOOPERATION MIT PROFIS DER
GASTRONOMIE-SZENE IM HAUPTQUARTIER IN BERLIN
ENTWICKELT. HOHE SORGFALT UND EXPERTISE,
HANG ZUR PERFEKTION UND BESTE ZUTATEN
SIND AUSGANGSPUNKT FÜR JEDES
THOMAS HENRY PRODUKT.



Tonic Water
Dry Tonic



Tonic water



DAS THOMAS HENRY TONIC WATER BESTICHT DURCH EINEN HOHEN CHININGEHALT UND IST MIT SEINEM AUSBALANCIERTEN GESCHMACK BESONDERS VIELSEITIG IN DER ANWENDUNG.

ERFRISCHEND
BITTER



NUR 6.5 GRAMM
ZUCKER / 100 ML
OHNE KÜNSTLICHE SÜßSTOFFE

Dry Tonic



DAS THOMAS HENRY DRY TONIC BEDIENT PERFEKT DEN TREND ZU WENIGER SÜSSEN UND KALORIENREDUZIERTEN DRINKS.



THE TASTING SHOW

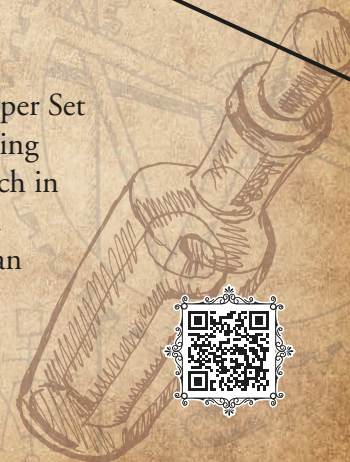
Barstuff.de

ZUHAUSE MIXEN WIE EIN PROFI!

Ab jetzt kannst Du bei der nächsten Party glänzen und Deine Gäste als Mix Profi beeindrucken.

Als erfahrener Profi hinter der Bar, hat Dir Manuel ein hochwertiges Barkeeper Set sorgfältig zusammengestellt. Damit holst Du Dir das professionelle Bar Feeling nach Hause. Alle Teile entsprechen den HACCP Richtlinien und dürfen auch in der Gastronomie eingesetzt werden, da alle Hygienevorschriften eingehalten werden. In der praktischen Tasche verstaut hat man immer alles ordentlich an einem Ort und hat alles griffbereit, auch für unterwegs.

Manuel Schlüssler



Starter Set

79,90 Euro / 89,90 CHF

inkl. 10 Euro / CHF Gutscheincode

Der Einzelpreis hat einen Wert von 100,59 Euro



STARTER SET

RABATTCODE:

START10

Pro Set

119,00 Euro / 134,90 CHF

inkl. 20 Euro / CHF Gutscheincode

Der Einzelpreis hat einen Wert von 164,64 Euro



PRO SET

RABATTCODE:

PRO20

Taste it #1

WILLISAU / ZENTRALSCHWEIZ

DIWISA Distillerie Willisau SA

Swiss Edelweiss GIN

XELLENT[®]



Das Brenn-Handwerk hat in der Distillerie Willisau eine über hundertjährige Familientradition.

Hinzu kam die Leidenschaft unseres ehemaligen Brennmeisters für Kräuter und Pflanzen, die 2012 zur Lancierung von Xellent Swiss Edelweiss GIN geführt hat. Mit Qualitätsbewusstsein, Präzision und unserer regionalen Verwurzelung entstand ein GIN, mit Botanicals aus dem eigenen Garten und der Natur rund um unsere Distillerie.

Tasting Notes

Nase:

Frisch bis erfrischend, mit Düften von Zitrusfrüchten, floralen Aromen und feinen Tönen von Wacholder.

Gaumen:

Weich und lieblich mit würzigen Komponenten.

Abgang:

Hauch von Zitronenmelisse, frisch.



Herstellung

Die Basis für den GIN bildet der Xellent Vodka. Die Maische dieser Spirituose wird in Handarbeit aus regionalem Brotroggen hergestellt und destilliert.

Nun werden ausgewählte Botanicals für mehrere Stunden im Alkohol eingelegt. So können sich die Aromen von Wacholderbeeren, Edelweiss, Zitronenmelisse, Waldmeister und Lavendel optimal entfalten. Vor der Abfüllung wird das Destillat mit Gletscherwasser vom Titlis reduziert.



#1

*Gletscher
Wasser & Edelweiss*



Taste it #2

ZUG / ZENTRALSCHWEIZ

Etter Soehne AG Distillerie

Etter Swiss GIN 40% vol., 70 cl

ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



Ein trendiger GIN nach uraltem Rezept.

Die neueste Innovation von Etter ist der türkisblaue Swiss GIN, der auf natürliche Weise mit getrockneten Schmetterlingsblüten eingefärbt wurde und beim Aufgiessen mit Tonic Water seine Farbe magisch in einen sanften Fliederton verwandelt.

Er ist inspiriert durch ein altes Familienrezept und an den heutigen Zeitgeist angepasst. Auch beim GIN bleibt Etter der Verbundenheit zur Heimat treu. Einerseits ist selbstverständlich etwas Etter Kirsch im GIN verarbeitet und andererseits stammt der Wacholder, wie in der alten Rezeptur beschrieben, noch immer teilweise vom Gebiet Rossberg. Der Rossberg ist eine Bergkette in den Kantonen Zug und Schwyz - ein Sehnsuchtsort der Familie Etter. Die heimischen Kräuter von damals wurden mit verschiedenen, aromareichen Botanicals aufgepeppt - 75 an der Zahl!

Die Krönung bilden die Kirschblüten, mit welchen der Etter GIN verfeinert wurde.

Die Kirschblüte steht ja ganz im Zeichen der Lebensfreude, beschert gute Laune und macht glücklich!



Etter Swiss GIN

Lagerung/Reifung: 12 Monate in Edelstahl

Farbe: frisches, klares Türkisblau.

Bouquet: aromareich, erfrischender Duft nach Orangenblüten und Zitronenschale.

Geschmack: eleganter GIN mit harmonisch eingebundenen, würzigen Noten, angenehm frisch und mild im Gaumen, langanhaltend im Abgang.

Genusstipp: Etter GIN lässt sich hervorragend pur wie auch als Zugabe In Ihrem Lieblings-Drink genießen.



2

*Limifert & nummeriert:
4207 Flaschen*



Taste it #3

LUZERN / ZENTRALSCHWEIZ

Swiss Drink Experience

Dry GIN



Frakmont

Lucerne Dry Gin



Unsere Destillerie Studer – Das Haus mit Qualität.

Wer auf Qualität achtet, setzt das Wichtige vor das Dringende. Diese Regel nimmt sich das Haus Studer seit über 130 Jahren zu Herzen. Das Haus im luzernischen Escholz matt beflügelt mit dem guten Geist, ihrer Passion, und ihrer Liebe zum Produkt jeden Schluck des Frakmont. Eine Passion, die auch uns tagtäglich begleitet und auf die wir zählen können. Denn nur wo sich Geschichte, Sagen und Kulturgut die Hand schütteln, kann Grosses entstehen.

Tasting Notes

Nase:

Wacholderig fruchtig, die eingesetzten Beeren (Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Johannisbeere und Brombeere) kommen zum Vorschein.

Gaumen:

Klassische Wacholdernote wird abgerundet durch Beeren, erste Citrus und Gewürznoten kommen durch.

Abgang:

Citrusnoten aber auch rachige Noten von der Bergamotte und den eingesetzten Kräutern kommen durch.



Frakmont

Der Frakmont Dry GIN begeistert mit seinem unfassbar feinen, klassischen Wachholder Geschmack, der leichten Zitrusnote und einem Abgang, welcher durch das klare Bergwasser veredelt wird. Die heimischen Kräuter und Beeren, welche auch vom Fusse des Pilatus stammen, kommen gekonnt zur Geltung. Die knackige, harmonische Note des Rosmarins lässt mit einem Hauch von Ingwer die verwunschene Sage im Munde lebendig werden. Ein mystisches Stück Luzern in allen Sinnen.

Wer der Pilatussage traut, die Mystik des Drachensteins spürt und vielleicht Unvorhergesehenes erfährt, muss sich von der Einzigartigkeit des Frakmont nicht mehr überzeugen lassen. Den Tapferen gehört die Welt, das wusste bereits Bauer Stämpfli.



#3

*Der mit dem
Drachen tanzt*



Taste it #4

LUZERN / ZENTRALSCHWEIZ

Lakeside Valley

Aronia Dry GIN



Wenn kreative Menschen sich treffen, entstehen häufig wunderbare Geschichten.

So bringen Marcel, Manuel und Karl alles mit, was für interessante Spirituosen an Know-How benötigt wird. Es entstand die perfekte Kombination aus Erfahrung, kreativen Inspirationen und unkonventionellen – schon fast wilden Ideen. Sie durchsuchten den Alpenraum nach den besten Zutaten und perfekten Aromen, um diese zu einer Symbiose zu verschmelzen, mit dem Ziel, den GIN neu zu erfinden.



Aronia



Juniper



Gentian



Lemon Balm



Sage

Aronia Dry GIN

Botanicals: 12 – die 5 wichtigsten sind Aroniabeeren, Wachholder, Enzianwurzeln, Zitronenmelisse und Salbei

Optik: Bräunlich, fast schon schwarz liegt der GIN im Glas. Gemischt mit Tonic Water entwickelt sich die Magie der Schweiz. Wie durch Geisterhand wandelt sich der dunkle GIN in das leuchtende Rot der Schweizer Flagge.

Nase: Der Geruch von frischen Beeren strömt einem direkt entgegen. Im zweiten Moment mischt sich das Aroma von frischer Zitronenmelisse mit den alpinen Kräutern. Ein Gefühl, als stünde man auf einer Frühlingswiese.

Geschmack: Zuerst spielen sich die Aroniabeeren in den Vordergrund, gepaart mit dem würzigen Wachholder entwickelt sich ein einzigartig, beeriges GIN Erlebnis. Eine leicht süsse, aber nicht aufdringliche Note rundet den Geschmack ab. Im Abgang erlebt man die wohltuenden Aromen der alpinen Kräuter.



4

*Die Schweiz
im Glas*



Taste it #5

LUZERN / ZENTRALSCHWEIZ

Lakeside Valley

Greenkeeper Dry GIN


**LAKESIDE
VALLEY**
— DISTILLERY —



Ob Superfoods wie Aronia Beeren oder Cannabis, hier wurde experimentiert, was das Zeug hält. Und die Ergebnisse können sich sehen lassen und überzeugen nicht nur geschmacklich. Unsere Mission ist, die besten Botanicals aus dem Alpenraum zu finden, Ihre einzigartigen Aromen in unterschiedlichen Produktionsverfahren herauszufinden und für einen harmonischen, runden Geschmack zu kombinieren.



Cannabis



Juniper



Blueberry



Wormwood



Nettles

Greenkeeper Dry GIN

Botanicals: 13, die 5 wichtigsten sind Cannabis (Hanf), Wacholderbeeren, Blaubeeren, Wermutkraut mit Blüten und Brennnesselblätter.

Optik: Mystisch grün schmiegt sich der GIN ins Glas. Beim Schwenken hinterlässt der Greenkeeper wunderschöne Schlieren am Glas.

Nase: Der Geruch von frischem Marihuana kommt einem direkt entgegen. Im zweiten Moment mischt sich das Aroma von frisch gemähtem Gras mit der fruchtigen Note der Blaubeeren.

Geschmack: Anders als die Nase es vermuten lässt, entfaltet sich als allererstes ein wohltuender Wachholder Geschmack auf der Zunge. Direkt gefolgt vom grasigen Marihuana, welches sich mit den fruchtigen Blaubeeren auf der Zunge zu einer wahren Geschmacksexplosion verbindet.

Im Nachhall entwickelt sich die geballte Power der Schweizer Alpenkräuter. Der samtige Geschmack von Wermut paart sich mit Brennnesseln hinten im Gaumen und kreieren zusammen das alpine Kräutergefühl.



#5

Grün macht glücklich!





BAR SHOP
TAKE AWAY
ONLINE SHOP

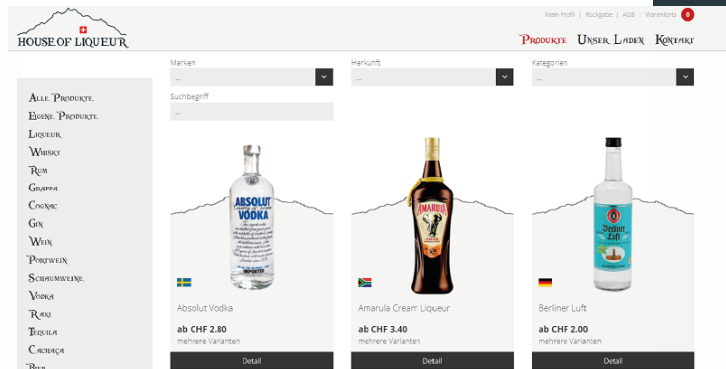


Persönliche Beratung vor Ort:
House of Liqueur GmbH
An der Reuss 5
6038 Gisikon

ALLES FÜR EINEN GUTEN GESCHMACK



Alle Spirituosen der Tasting-Show
für die Schweiz bei uns erhältlich:
www.houseofliqueur.ch





ALLE SPIRITUOSEN DER TASTING SHOW
FÜR DE/AT ERHÄLTICH UNTER:

www.the-spiritists.com

THE SPIRITISTS SIND ENTDECKER UND REISENDE IN DER WEITEN WELT DER SPIRITUOSEN.

Wir navigieren mit unseren Gästen durch die Vielzahl wunderbarer Destillate und teilen mit ihnen unsere persönlichen Eindrücke, Erlebnisse und Erfahrungen. Unsere Passion sind die edlen Tropfen und daran werdet ihr Geschmack finden. Um unseren Gästen den besonderen Einblick hinter die Kulissen zu geben, widmen wir unsere ganze Arbeit und Leidenschaft den Spirituosen. Lernt dabei die Gastgeber des guten Geschmacks kennen. Ob am Brennkessel oder hinter dem Tresen, wir erzählen von den Menschen, Produkten und Geschichten aus der großen Spirituosenwelt. Erfahrt wie Bartender handwerklich ihrer Kunst eifern, Brennmeister das Beste aus jedem Tropfen holen und ganze Genusswelten von kreativen Köpfen kreiert werden. Das ist der Geist von THE SPIRITISTS. Die Geschmacksexploration der Sinne.

The Spirits never ends.



BOURQUIN



Verpackungen aus Voll- und Wellkarton

Die Bourquin SA ist einer der führenden Schweizer Hersteller von Verpackungslösungen aus Voll- und Wellkarton. Das Familienunternehmen beschäftigt an 3 Standorten rund 250 Mitarbeitende. Mit einer Produktionskapazität von über 80 Millionen Quadratmetern Wellkarton pro Jahr gehört die Bourquin SA heute zu den leistungsfähigsten Wellkartonherstellern und -verarbeitern der Schweiz.

bourquinsa.ch



SÜDGLAS eG

Flaschen Gläser Verschlüsse Verpackung



FLASCHEN, GLÄSER, VERSCHLÜSSE UND VERPACKUNGEN

Wir die Südglas eG bietet Ihnen eine große Produktvielfalt an unterschiedlichen Flaschen, den passenden Verschlüssen und der passenden Originalität Sicherung. Unser Sortiment reicht von Weinflaschen, Flaschen für Spirituosen, über Ölflaschen bis zu Weithalsgläsern. Zu jeder Flasche und zu jedem Glas bieten wir den passenden Verschluss und Originalität Sicherung. Zusätzlich finden Sie bei uns die passende Verpackung für Ihre Flaschen. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Geschenkverpackungen und zertifizierten Versandkartons.

Unsere Verpackungseinheiten sind Kartons, Paletten oder volle LKW Ladungen. Auf unserem großen Firmengelände halten wir rund 3500 Artikel in drei eigenen Lagerhallen für Sie bereit. Die Südglas eG wurde 1988 gegründet. Mit uns haben Sie einen langfristigen und verlässlichen Partner an Ihrer Seite, der sehr gerne auf Ihre individuellen Wünsche eingeht.

Wir bieten Ihnen fachkundige und kompetente Beratung.

Besuchen Sie unseren Ausstellungsraum oder suchen Sie online Ihre Artikel aus.

WIR SIND DER GLASSIKER

Tel. 07667/91940
info@suedglas.de
www.suedglas.de



SÜDGLAS eG
Flaschen Gläser Verschlüsse Verpackung





ETICOLLE
L'étiquette autocollante

Wenn es um Haftetiketten geht, dann haben wir immer eine Lösung für Sie.

Seit der Firmengründung 1993 hat sich Eticolle auf Haftetiketten spezialisiert. Dieses vor 25 Jahren noch gewagte Produkt ist heute zur Selbstverständlichkeit geworden. Denn Haftetiketten sind aus den Bereichen Weinbau, Ernährung, Kosmetik oder Pharmazeutik nicht mehr wegzudenken.



T. +41 27 452 25 26
F. +41 27 452 27 35
info@eticolle.ch

Technopole
CP860
CH-3960 Sierre

www.eticolle.ch

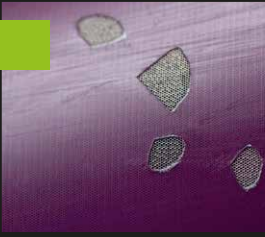
Kontakt

Valais et Chablais: Daniel Schläppi
+4179 219 15 70 - daniel.schlaeppi@eticolle.ch
Reste de la suisse romande et Tessin: Jean-Didier Aeby
+4179 424 86 91 - jean-didier.aeby@eticolle.ch

R+S étiquettes SA

Romandie: Frederic Viatte
+4177 269 30 93 - frederic.viatte@rothsauter.ch
Deutschschweiz: Patrick Bitterli
+4179 898 16 21 - patrick.bitterli@rothsauter.ch





Siebdruck

Hochwertiger Siebdrucklack ist sehr dick und schützt und verschönt den Untergrund. Glänzende oder satinierte Effekte verleihen dem Produkt seinen Mehrwert. Ob flach oder mit Relief, die Dicke gibt dem Etikett eine neue Dimension.

Heissprägung

Die Heissprägung mit Goldfolie hebt den gedruckten Text in einer Palette von glänzenden Farben hervor, die dem Produkt einen Hauch von Luxus verleihen: Nicht nur das klassische Gold oder Silber, sondern auch eine ganze Palette verschiedener Farbtöne und kreativer Motive stehen zur Verfügung.

Reliefprägung

Hervorhebung der Persönlichkeit des Produkts. Die Reliefprägung spielt mit Licht und Schatten auf dem Papier und die Struktur der Prägung verleiht einen haptischen Effekt.

Sonderzuschnitte

Massgeschneidert... Haftetiketten können Ideen, Formate oder Fantasien verkörpern. Die Form eines Etiketts trägt stark zu seiner Persönlichkeit bei. Wünschen Sie ein Etikett in zwei, drei oder mehreren Teilen, mit Silhouettenmotiv, usw.? Alles ist möglich!

THE TASTING SHOW



THE TASTING SHOW

Produziert von: 4 Emotions GmbH, Hegelstraße 31, 72072 Tübingen / Deutschland, www.tastingshow.tv

© Konzeption und Realisierung: www.Markenleben.eu