



CHRISTOPH STEFFELIN

OBSTBAUMEISTER & EDELBRANDSOMMELIER

UNSER ERSTER GIN

Im Frühjahr 2017 erfüllte ich mir den Wunsch, meinen eigenen Gin herstellen zu können und begann die Ausbildung zum Edelbrandsommelier. Auf das Ergebnis bin ich heute sehr stolz – unser Gin CHRIMO wurde seitdem u.a. von „Baden Best Spirits“ prämiert! Freuen Sie sich mit uns und lassen Sie sich von dem Genuss unseres CHRIMOs beflügeln!



1. Alle Zutaten werden nach sorgfältiger Prüfung zusammengefügt



2. Acht Zutaten werden in Neutral-Alkohol eingelegt



3. Die angesetzten Zutaten werden mit dem Neutral-Alkohol in die Brennblase gefüllt



4. Jetzt heißt es fünf Stunden destillieren



5. Nur beste Qualität wird im Mittellauf gesammelt



6. Die Zwischenverkostung: nur das Feinste kommt ins Glas



CHRIMO DRY GIN – Der Besondere

