

# BASILISK

## Basel Dry Gin

### der Gin mit der Basler Note

**Zwei Gin-Liebhaber aus der Region Basel haben einen eigenen Gin kreiert: Dank der Verwendung typischer Gewürze aus der traditionellen Basler Küche erhält der Basilisk Dry Gin eine typisch baslerische Note.**

Tobias Gerschwiler und Patrick Lauber sind Zunftbrüder bei der Zunft zu Rebleuten in Basel und helfen seit Jahren den Zunftwinzern den Wein zu produzieren. Sie sind beide aber auch grosse Gin-Liebhaber. Die Idee einen eigenen Gin herzustellen geisterte schon lange in den Köpfen der beiden herum. Nach langem Tüfteln und Brennen haben sie nun in Zusammenarbeit mit der Destillerie Zeltner Dornach ihren eigenen Gin auf den Markt gebracht, den Basilisk Dry Gin.

Er wird aus biologischen Zutaten nach der typischen Dry Gin Methode in kleinen Batches produziert. Neben Gewürzen aus der traditionellen Basler Küche verleiht die in Basel äusserst beliebte Hibiskus-Blume eine florale Note.

Der Handcraft Basilisk Dry Gin ist mit seinen 44% vol. sowohl für puristische Gin-Liebhaber als auch für Gin-Tonic-Geniesser geeignet.



## Dein Gin aus der Region