

Top hotel

■ DAS MAGAZIN DER HOTELLERIE

J. T. Ronnefeldt KG

Suchbegriff 1. (J.T.) Ronnefeldt ,-KG

Verlag Freizeit-Verlag Landsberg GmbH, URL: www.tophotel.de
Redaktion Top hotel Redaktion, Tel.: 08191 947160, E-Mail: redaktion@tophotel.de



Ausgabe 01.04.2018 • Nr. 4/2018

Seite 76

Rubrik

Medientyp Fachpresse
Erscheinungsweise 10 x jährlich
Branche Hotels/Gaststätten
Bundesland Überregional

Publikation	verkauft	verbreitet	gedruckt	Reichweite Mio	Medien-Nr.
Tophotel	14.739	17.833	18.447	0,10	1781

© Copyright des Artikels liegt beim Verlag

PROMOTION

GINteressante Mischung

Wenn sich Experten zusammenschließen, kommt etwas Einzigartiges dabei heraus. Basierend auf einer Idee der Fusion Bar des A-ROSA Hotel Travemünde, haben die Traditionsmarken Ronnefeldt und Ziegler den »GinT« entwickelt. Der Erfolgsgin »G=in3« der Freudenberger Brennerei Ziegler wird mit dem berühmten »Morgentau®«-Tee des Teehaus Ronnefeldt infundiert. Dieser verleiht dem GinT seinen unverwechselbaren Geschmack: Grüner Tee mit einem Hauch von Mango trifft auf Wacholder. Diese Aromen umschmeicheln den Gin und machen ihn so einmalig und perfekt. Ein Gin, dessen Geruch und Geschmack besticht. Klassisch pur, als Gin Tonic oder als Basis für ausgefallene Cocktailkreationen.



GinT Tonic Cocktail

- 4 cl GinT
 - 6 cl Tonic Water
 - Scheiben vom grünen Apfel (Granny Smith)
- Eiswürfel, »GinT« und Apfelscheiben mit Eiswürfeln in den Tumbler geben und mit Tonic Water auffüllen.

www.ronnefeldt.com · www.brennerei-ziegler.de

488.182.481



244.010 | 35 | ▲ | 1