

Pressemitteilung

Hugendubel und Ginsanity laden zum Gin-Tasting

München, den 24. September 2019 – Am 27. September lädt Hugendubel gemeinsam mit Ginsanity zu einem Gin-Tasting ein. In der Filiale in Berlin-Steglitz, Schloßstraße 109-110a, können Genießer handgemachte Gins der Kölner Destillerie verkosten. Dazu erfahren sie einige Hintergründe rund um die populäre Wacholder-Spirituose.

Gin erfreut sich seit Jahren fortwährender Beliebtheit. Und weil ein gutes Gläschen und eine gute Lektüre oft zusammengehören, bietet Hugendubel im Herbst gemeinsam mit Michael und Dagmar Frangenberg von Ginsanity in fünf Hugendubel-Filialen ein Gin-Tasting an. Teilnehmer haben die Gelegenheit, die verschiedenen handgemachten Sorten der beiden Brenner aus Köln zu kosten. Mit ihren einzigartigen Kombinationen natürlicher Aromen sorgen sie für außergewöhnliche Geschmacksvariationen, passend zu jeder Jahreszeit und für jeden Gaumen.

Eintauchen in die Wacholder-Flut

Zwischen den Genusseindrücken gibt es von den Wacholder-Experten interessante Einblicke in die Geschichte und den Ablauf der Gin-Destillation. Sie stellen Variationsmöglichkeiten vor und verraten Tipps für ein optimales Geschmackserlebnis. Eintrittskarten zu den Gin-Tastings gibt es für 35 €. Inhaber der Hugendubel-Kundenkarte bezahlen vergünstigte 24,50 €.

Die dazu passende Lektüre für Gin-Liebhaber gibt es von Jens Dreisbach. In „111 Gins, die man getrunken haben muss“ bietet er Orientierung im Wald der Gin-Sorten. Das Buch ist am 23. Mai im Emons Verlag erschienen.

Die Fakten zum Termin in Berlin

- Freitag, 27. September, ab 20:15 Uhr
- Schloßstraße 109-110a, Berlin-Steglitz
- Eintritt ab 24,50 €

Über Ginsanity und Dagmar und Michael Frangenberg

Ginsanity, das ist die Destillerie von Dagmar und Michael Frangenberg. Nach Erfahrungen mit Ginsorten aus der ganzen Welt trafen sie den Entschluss, ihren eigenen Gin zu produzieren. 2017 eröffneten sie nach zwei Jahren Rezeptentwicklung schließlich Ginsanity. Im Herzen von Köln brennen sie im traditionellen Kupferkessel und ohne elektrische Steuerung. Nach selbstentwickelten Rezepturen stellen sie dort in Handarbeit einen Gin her, der auch pur und ohne Tonic schmecken soll.

Über Hugendubel

Mit deutschlandweit über 150 Filialen, [Hugendubel.de](https://www.hugendubel.de), [eBook.de](https://www.ebook.de) und dem Großkundengeschäft [Hugendubel Fachinformationen](#) ist [Hugendubel](#) eines der größten inhabergeführten Buchhandelsunternehmen Deutschlands.

Als Familienunternehmen in 5. Generation bekennt sich Hugendubel eindeutig zum Buch und macht sich für die Verzahnung des Online-, Digital- und Filialgeschäfts sowohl für seine End- als auch Großkunden stark. Hugendubel ist Mitinitiator und Mitgründer der international einzigartigen und erfolgreichen tolino-Allianz für das digitale Lesen made in Germany. 1893 in München gegründet, beschäftigt Hugendubel deutschlandweit 1.700 Mitarbeiter.

Weitere Informationen:

<https://presse.hugendubel.com/>

<https://www.facebook.com/HugendubelBuchhandlungen/>

https://www.instagram.com/hugendubel_buchhandlungen/

Onlineshop: <http://www.hugendubel.de/>

Großkundengeschäft: <http://www.hugendubel.info/>

Pressekontakt:

Sophie von Klot, Leitung Unternehmenskommunikation, 089-5523 3759, presse@hugendubel.de