

ELEGANT & SPRITZIG

ZITRUSFRÜCHTE & KRÄUTER

BLUE ELEMENTS & TONIC
herbal

SO GEHT'S WEITER:
... mit Herbal Tonic Water auffüllen. Nun noch mit den Rosmarin- und Pfefferminzsaft auffüllen und der Limettenzeste garnieren. Fertig ist euer Tag am Meer!

BLUE ELEMENTS & TONIC
dry

SO GEHT'S WEITER:
... mit dem Dry Tonic Water auffüllen. Im Anschluss noch mit der Orange zeste garnieren und fertig ist euer dry Blue Elements Genussmoment.

SO GEHT'S: Blue Elements samt den Blaubeeren in ein Glas mit Eiswürfeln geben... Das perfekte Mischungsverhältnis von unserem Gin und Tonic Water lässt sich nicht pauschal festlegen, jeder trinkt seinen Gin anders... Wir empfehlen nicht allzu viel Tonic Water zu verwenden. Die Bühne sollte dem Gin in einem echten Gin & Tonic gehören. Je nach Geschmack liegt das optimale Mischungsverhältnis von Gin & Tonic Water zwischen 1:3 und 1:6...

KREATIV GESCHÜTTELT

FRUCHT & ROTE BEEREN

BLUE ELEMENTS & TONIC
juicy

UND SO GEHT'S:
Blue Elements Gin mit den Eiswürfeln in ein Weinglas geben und mit dem roten Traubensaft auffüllen. Im Anschluss noch mit der Grapefruitszeste garnieren. Eine klasse Alternative zu den klassischen Tonic Water Varianten.

BLUE ELEMENTS & TONIC
bramble

UND SO GEHT'S:
Zum Start die Brombeeren in einen Tumbler geben und leicht andrücken. Dann den Tumbler mit Crushed Eis füllen und mit Blue Elements, Zitronensaft und dem Zucker Sirup befüllen und leicht umrühren. Zum Finale dann noch mit ein paar Brombeeren dekorieren. Beleg gut.

Feiert die Freundschaft mit diesem wunderbaren Gin!

Die Elemente Wasser, Wacholder und Blaubeere machen diesen Gin so besonders. Sie stehen für diesen Gin. So, wie wir. Pur, als Longdrink oder als Gintall! Genießt ihn stets mit guten Freunden!

UNSER TIPP:

BLUE ELEMENTS CLASSIC & FRESH

BLUE ELEMENTS & TONIC
classic

ZUBEREITUNG:
... mit dem Indian Tonic Water auffüllen. Dann mit der Zitronenzeste garnieren und fertig ist der klassische Blue Elements Genussmoment.

BLUE ELEMENTS & TONIC
fresh

SO GEHT'S WEITER:
... mit Bitter Lemon auffüllen. Im Anschluss noch mit der Minze und Zitronenzeste garnieren und hier ist euer frischester Blue Elements Genussmoment.

SO GEHT'S: Blue Elements samt den Blaubeeren in ein Glas mit Eiswürfeln geben... Das perfekte Mischungsverhältnis von unserem Gin und Tonic Water lässt sich nicht pauschal festlegen, jeder trinkt seinen Gin anders... Wir empfehlen nicht allzu viel Tonic Water zu verwenden. Die Bühne sollte dem Gin in einem echten Gin & Tonic gehören. Je nach Geschmack liegt das optimale Mischungsverhältnis von Gin & Tonic Water zwischen 1:3 und 1:6...

FRUCHTIG & FRISCH

BLÜTEN, BEEREN & BLÄTTER

BLUE ELEMENTS & TONIC
elder

SO GEHT'S WEITER:
... mit dem Elderflower Tonic Water auffüllen. Im Anschluss noch mit der Minze und Limettenzeste garnieren und fertig ist euer fruchtiger Blue Elements Genussmoment.

BLUE ELEMENTS & TONIC
wild

SO GEHT'S WEITER:
... mit Wild Berry auffüllen. Im Anschluss noch mit der Minze garnieren und fertig ist euer beeriger Blue Elements Genussmoment.

SO GEHT'S: Blue Elements samt den Blaubeeren in ein Glas mit Eiswürfeln geben... Das perfekte Mischungsverhältnis von unserem Gin und Tonic Water lässt sich nicht pauschal festlegen, jeder trinkt seinen Gin anders... Wir empfehlen nicht allzu viel Tonic Water zu verwenden. Die Bühne sollte dem Gin in einem echten Gin & Tonic gehören. Je nach Geschmack liegt das optimale Mischungsverhältnis von Gin & Tonic Water zwischen 1:3 und 1:6...

KREATIV GESCHÜTTELT

FRUCHTIG & FRISCH

BLUE ELEMENTS & TONIC
citrus

UND SO GEHT'S:
Blue Elements Gin, Limettenzeste, Cranberry und Cranberrysaft auf Eis shaken und sie durch ein feines Sieb in ein Martinglas oder in eine Champagnerochse sieben. Im Anschluss mit der Zitronenzeste dekorieren. Fertig ist der Klassiker aus Soz and the City, jetzt aber auf Ginbase.

BLUE ELEMENTS & TONIC
fresh

UND SO GEHT'S:
Blue Elements, Zitronensaft und Zucker Sirup und ein paar Eiswürfel zusammen in dem Shaker geben. Sehr gut schmecken, da nur so die schaumige Krone des Blue Elements Gin mit Bitter Lemon deckeln. Mit Soda auffüllen. Als Garnitur mit der Zitronenzeste dekorieren. Ruhe für den genussstärkeren Underpennen mit Blue Elements Gin.