**Getränke-Empfehlungen der Steiner Bros.: Die besten Drinks mit Steinhorn Gin**

Der österreichische Premium London Dry Gin Steinhorn Gin ist mit seinen charakterstarken Wachholder- und Zitrusnoten vielfältig für Longdrinks und Cocktails einsetzbar. Die Macher von Steinhorn Gin, die Steiner Bros. vom niederösterreichischen Wagram, haben ihre favorisierten Serve-Empfehlungen selbst getestet und handverlesen zusammengestellt.

**Gin Tonic - Der Klassiker**

4 cl Steinhorn Gin auf Eis, mit Fever Tree Premium Indian Tonic Water nach Belieben auffüllen und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

**Steinhornkaffee - Der Muntermacher**

Das Glas halb mit Eiswürfeln füllen und 2 cl cold brewed Coffee sowie 4 cl Steinhorn Gin hinzufügen. Mit 6 cl Fever Tree Premium Indian Tonic Water auffüllen und mit einem Rosmarinzweig garnieren. Mit Strohhalm servieren.

**WinzerköniGIN - Der Wagram Drink**

Eis in ein Weißweinglas geben, 4 cl Steinhorn Gin eingießen und mit 6 cl naturtrüben Traubensaft vom Grünen Veltliner auffüllen. Mit ein paar Blättern Zitronenmelisse garnieren.

**Steinhorn Gin on the Rocks**

Die Empfehlung des Masterdistillers: In einen Tumbler 4 cl Steinhorn Gin auf Eis gießen und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

Im Rahmen des Vienna Gin Festival, das von 4. bis 5. Mai 2018 im Semperdepot stattfindet, werden die Steiner Bros. im Rahmen ihres Messeauftritts Steinhorn Gin und ihre Serve-Empfehlungen den Messebesuchern servieren.

Steinhorn Gin wird seit Ende 2017 von den Weinviertler Brüdern Johannes und Martin Steiner in Handarbeit in Ruppersthal gebrannt. In der Machart eines London Dry Gins wird er im 60-Liter-Kupferkessel im Pot Still Verfahren hergestellt. Ein Großteil der Zutaten stammt aus der Region Wagram oder aus dem eigenen Garten in Ruppersthal.

**Hersteller:**  
Steiner Bros. GesbR  
Inh. Johannes & Martin Steiner  
3701 Ruppersthal 38  
Österreich

**Kontaktdaten:**

Tel. [+43 664 6274056](about:blank)  
Mail: [steinergin@gmail.com](mailto:steinergin@gmail.com)   
Web & Shop: [www.steiner.store](https://www.steiner.store)   
Facebook: www.[facebook.com/steinhorngin](https://www.facebook.com/steinhorngin)   
Instagram: www.[instagram.com/steinorngin](https://www.insatgram.com/steinorngin)

**Fotocredits:**   
Steiner Bros/Petra Steiner