**Ekologisk gin med smak av alperna. Och enbär såklart.**

***Tillsammans med producenten Alfons Walcher har Vinfabriken tagit fram den första ekologiska ginen för den svenska marknaden. Biostilla Organic Gin har världspremiär på Systembolaget den 1:a April.***

**Alfons Walcher är en erkänt duktig sprittillverkare med mångårig erfarenhet av just ekologiska produkter och Biostilla Organic Gin är en högkvalitetsgin gjord på endast ekologiska ingredienser. Producerad i italienska Sydtyrolen av bland annat ekologiskt odlat vete och vilda enbär.  
Det ekologiskt odlade vetet ger en sofistikerad och len spritsmak och de vilda enbären ger mycket karaktär och rejäl smak med inslag av citrus och pomerans.**

**- Den eleganta och naturliga ginsmaken kommer från de fina råvarorna och Alfons Walchers mästerliga destilleringskunskaper. Biostilla är välbalanserad kvalitetsgin med fin harmoni i sina olika smaker, säger Daniel Henriksson, produktutvecklare på Vinfabriken.**

**Biostilla Organic Gin förpackas i PET-flaska för att uppfylla tillverkarens miljöfokus. Bland annat ger PET-flaskan mindre miljöpåverkan genom att totalvikten vid transport blir lägre.  
Biostilla Organic Gin kommer finnas på 35cl-flaska (117 kr) på alla Systembolag från 1/4 och som 70cl-flaska (219 kr).   
   
*Natural Gin & Tonic*  
6 cl Biostilla Organic Gin  
Tonic  
Lime  
Is  
För en uppfriskande och smakrik Biostilla Organic Gin & Tonic använd färsk lime. Ta en limeklyfta och pressa den mot botten av ett kylt highballglas. Fyll 2/3 av glaset med is. Häll Biostilla Organic Gin över isen, tillsätt därefter tonic och rör om. Garnera med en limeklyfta.  
   
*Eco Gin Fizz*6 cl Biostilla Organic Gin  
4cl citronjuice  
socker  
soda  
Blanda Biostilla Organic Gin, citronjuice och socker i ett whiskyglas.  
Toppa med soda.  
Garnera med en citronskiva.**

**Daniel Henriksson**

**Vinfabriken Sverige AB**

**www.vinfabriken.se**