

# TWIN GIN

Luxembourg Dry Gin  
by Distillerie Muller-Lemmer



Wakelter ass wéi bei all Gin den Haaptbestanddeel vum **Twin GIN**. Am Ganze ginn 17 verschidde Kraider 24 Stonnen am Alkohol mazeréiere gelooss. Nom Brennen, wat e puer Stonnen dauert, gëtt den **Twin GIN** an Inoxfässer gelagert, ier en agefëllt gëtt. An der Nues komme schéin d'Aromen vun den Zitrusfriichten eraus an am Goût schmaacht een d'Harmonie vun de Kraider mat de Wakelter.

Eisen Gin krutt säin Numm, well mir selwer Zwillingen hunn. Sou wéi Zwillingen ëmmer zesammen sinn, huet eisen Gin och gären e Partner, am léifsten en Indian Tonic.

Le genièvre est l'ingrédient dominant du **Twin GIN**. Au total 17 différentes herbes macèrent dans l'alcool pendant 24 heures. Après la distillation, qui dure quelques heures, le **Twin GIN** repose dans des fûts en Inox avant qu'il ne soit mis en bouteille. Au nez, on aperçoit les saveurs des agrumes, alors que la bouche révèle une belle harmonie entre le genièvre et les autres herbes.

Notre gin doit son nom à nos enfants qui sont jumeaux. Comme les jumeaux sont toujours ensemble, notre gin a aussi un partenaire préféré l'Indian Tonic.

*Juniper is the main ingredient for **Twin GIN**. In total 17 different herbs are macerating for 24 hours in alcohol. After distillation, which lasts a few hours, the **Twin GIN** is stored in Inox barrels before it is bottled. In the nose you can smell the citrus fruit, whereas in the taste you have a harmony between the juniper and the other herbs.*

*The name Twin Gin is due to the fact that we have twins ourselves. As twins are always together, our gin likes a partner, preferably an Indian Tonic.*

by:

Distillerie   
MULLER - LEMMER

[www.distilleriemlc.lu](http://www.distilleriemlc.lu)

 /distilleriemullerlemmer