

เทศกาลของคนรัก GIN กลับมาเป็นครั้งที่ 2

Bangkok Gin Festival 2019 พบกับแบรนด์ดังจาก

ประเทศสกอตแลนด์ CAORUNN GIN มาให้คอกิน

ได้สัมผัส



หลังจากได้รับเสียงตอบรับอย่างท่วมท้นกับกิจกรรมเมื่อปี 2018 ในปีนี้จึงกลับมาอีกครั้งกับเทศกาล Bangkok Gin Festival 2019 เทศกาลจีนที่ยิ่งใหญ่ที่สุดแห่งปี ที่ บ้านสีลม (ถนนสีลม) ภายในงานนี้มีจินให้เลือกชิม ลิ้มลอง หลากหลายแบรนด์จากนานาประเทศทั่วโลกที่สำคัญ ภายในงานนี้ยังเป็นการรักษโลภช่วยลดการใช้ขยะเพราะทุกคนต้องเตรียมแก้วมาเอง พร้อมยังมี กิจกรรมน่าสนใจมาก masterclass workshop, Guest Bartender

Caorunn Gin จินคุณภาพเยี่ยม จากประเทศสกอตแลนด์ โดย Caorunn เป็น Small batch Scottish Gin ผลิตแบบ Handcrafted ซึ่งใช้ Copper Berry Chamber ทำจากทองแดงตัวสุดท้ายของโลก และยังสามารถใช้งานได้ อยู่ในการผลิต อีกทั้งพืชพันธุ์ที่เป็นเอกลักษณ์ 5 ชนิด Rowan Berry, Heather, Bog Myrtle, Dandelion และ Coul Blush Apple ผสมกับพืชพันธุ์ดั้งเดิม อีก 6 ชนิด ที่ใช้ในการทำจิน จึงทำให้กลิ่นและรสชาติ ของ Caorunn มีความหอมของดอกไม้ เหมาะกับการเลือกไปทำ cocktail ได้เป็นอย่างดี อีกทั้งมีรางวัลระดับสากลจากรันตีเรื่องคุณภาพอย่างมากมาย เช่น เหรียญทอง Double Gold จาก San Francisco World Spirits Competition 2018,

เหรียญ Double Gold 95 points จาก Blue Lifestyle Award 2017 เป็นต้น

ช่วงไฮไลท์ของอีเวนต์ ในตอนค่ำ มี Guest Bartender 4 บาร์เทนเดอร์ 4 สไตล์ จากต่างประเทศ โดยปีนี้ Caorunn ได้รับเกียรติ June Baek Senior Bartender สาวสัญชาติเกาหลี จาก Madame Fan ประเทศสิงคโปร์ มาทำ Guest Shift ที่ร้าน Tep Bar และเธอเพิ่งชนะการแข่งขันค็อกเทลรายการใหญ่ที่ประเทศสิงคโปร์มามาดๆ June ได้เตรียมค็อกเทลสูตรพิเศษเพื่อมาโชว์ ทั้งหมด 3 เมนูจาก Caorunn คือ

G' Morning เครื่องดื่มสีใสบริสุทธิ์จาก Caorunn Gin ผสมผสานกับ Apple cordial, Shiso Bianco Vermouth Celery bitter, Shiso leaves จิบแล้วให้รสชาติสดชื่น ตกแต่งด้วยใบ Shiso ดูจืดมพลังในยามเช้าอย่างสดใส

G' Afternoon เครื่องดื่มสีส้มแจ่มๆ เสิร์ฟมากับแก้ว Highball ผสมผสานอย่างลงตัวระหว่าง Caorunn Gin กับผลไม้หลากหลายชนิด ได้แก่ Strawberry & Cherry tomato Sherbert, Lemon juice Campari, Prosecco, Cherry tomato ให้รสชาติอมเปรี้ยวเล็กน้อยจิบแล้วสบายใจเติมชีวิตชีวาให้เหมือนกับชีวิตยามบ่ายๆ

G' Night เครื่องดื่มแก้วนี้ รสชาติกลมกล่อมอมเปรี้ยวเล็กน้อยได้กลิ่นหอมเบาๆ ด้วยส่วนผสมของ Caorunn Gin, Olive cordial, Oloroso Sherry, Campari Liquid smoke, Lemon peel เสิร์ฟพร้อมกับ ท็อปปิ้งเปลือกเลมอนฝานแต่งเป็นรูปทรงพระจันทร์เสี้ยว

นอกจากนี้ ผู้ร่วมงานยังสามารถแวะไปฮอปปิงที่บาร์บ้านใกล้เรือนเคียงอย่าง Teens of Thailand, Asia Today และ Ba Hao ได้เพลิดเพลินอีกด้วยซึ่งสร้างความประทับใจให้กับผู้ชื่นชอบ Gin ได้อย่างมาก พบกับกิจกรรม Bangkok Gin Fest ในปีต่อไป ได้ที่ <https://www.facebook.com/Bangkokginfest/>

#Caorunn #CaorunnGin #BKKGinFest #Tepbar