**Presseinformation

Buck and Breck London Dry Gin – hergestellt am Niederrhein für Buck & Breck, Berlin**Berlin, 4. Oktober 2025. Entstanden aus einer tiefen Leidenschaft für Gin und Barkultur, ist der **Buck and Breck London Dry Gin** mehr als nur eine Hausmarke.Gonçalo de Sousa Monteiro, der Gründer der Berliner Bar Buck & Breck, hat sich dem Ziel verschrieben, erstklassige Qualität zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Der **Buck and Breck London Dry Gin** ist so konzipiert, dass die 48 Vol.-% mit Leichtigkeit daherkommen – jede Zutat behält ihren Charakter und wird spürbar.
„Unser Gin ist frei von der Religion des Markenfetischismus, deren Anhänger Marke und Sinn nur dann begreifen, wenn sie Gelegenheit bekommen, Qualität mit Hokuspokus zu verwechseln“, so Gonçalo.
„Die Liste der Zutaten ist kein Geheimnis. Hendrik Berkel und Ralf Kröll destillieren den **Buck and Breck London Dry Gin** mit ausschließlich natürlichen Botanicals. Sie verwenden Angelika, Arnika, Galgant, Kardamom, Koriander, Lavendel, Melisse, Muskat, Orange, Pfeffer, Pomeranze, Rosenwasser, Thymian, Veilchen, Wacholder und Zitrone“, erklärt er.„Einfachheit ist die Konzentration von Intelligenz, fokussiert auf Qualität. Und darum geht es: um Qualität, nicht um Glamour“, sagt Gonçalo abschließend.
Der **Buck and Breck London Dry Gin** ist damit die perfekte Wahl für Liebhaber eines klassischen, trockenen Gins.Cheers!

**Bezugsquelle:** [www.banneke.com](https://www.banneke.com/spirituosen/gin.html?p=2)

**Über das Buck & Breck:** Seit 2010 ist das Buck & Breck eine feste Instanz in der Berliner Barkultur und international bekannt. Das Team hat sich auf Klassiker, aber auch auf Eigenkreationen spezialisiert, die in einer auffallend eigenen Atmosphäre serviert werden – dort, wo die Grenzen zwischen Bartendern und Gästen verschwimmen. Sein außergewöhnliches Konzept ist der Grund für die bis heute anhaltende Attraktivität des Buck & Breck in der Brunnenstraße 177, 10119 Berlin.

**Bildmaterial** (300 dpi) unter [www.buckandbreck.com](http://www.buckandbreck.com/press_bilder.php)
**Pressekontakt:** Gonçalo de Sousa Monteiro, info@buckandbreck.com