

Ralfitos

London Dry Gin

by

Sarah & Ralf

Ralfitos London Dry Gin ist das Ergebnis unserer Leidenschaft für handwerklich hergestellte Spirituosen und für pure, unverfälschte Aromen. Bei der Entwicklung unseres Gins stand uns **Nicolas Kröger** von der Firma **Wagemut** persönlich zur Seite, um uns bei der Rezeptgestaltung zu beraten. Nach **drei Probeg Brennungen** in der renommierten **Destillerie Brennggeist in Ferlach, Kärnten, Österreich**, war unser perfektes Rezept sofort gefunden.

Herstellung & Zutaten

- **Basis:** Neutralalkohol aus Weizen, für die klare Struktur und sanfte Reinheit.
- **Botanicals:**
 - **Großzügige Menge Wacholderbeeren aus der Toskana** – die kraftvolle, fruchtige Basis unseres Gins.
 - **Frisch gerissene Zitrusnoten:** Zitronen-, Limetten- und Orangenesten bringen lebendige Frische und aromatische Leichtigkeit.
 - **Rosmarin** tritt dezent hervor und rundet das Aroma elegant ab.

Nach der Destillation durfte das hochprozentige Destillat **drei Monate ruhen**, um den Gin **rund, weich und harmonisch** zu machen. Nach mehreren Verkostungen haben wir uns auf eine **Trinkstärke von 45 % Vol. Alkohol** geeinigt, die den vollen Geschmack optimal transportiert.

Geruch & Aroma

Der Duft unseres Gins ist faszinierend und vielschichtig:

- **Fruchtiger Wacholder**, der sofort beeindruckt.
- **Zitrusnoten**, die lebendig im Hintergrund spielen und Frische verleihen.
- **Feiner Rosmarin**, der dezent und elegant in die Nase steigt.

Jede Zutat entfaltet ihr Aroma klar und deutlich – ein olfaktorisches Erlebnis, das Lust auf den ersten Schluck macht.

Geschmack & Genuss

Am Gaumen überzeugt **Ralfitos London Dry Gin** durch:

- **Vollmundigkeit**: Ein intensiver, kraftvoller Wacholdergeschmack, der am Gaumen dominiert.
- **Frische Zitrusakzente**, die die Aromen lebendig und harmonisch abrunden.
- **Sanfter Rosmarin**, der subtil und elegant mitschwingt, ohne zu dominieren.

Dank seiner klaren, puristischen Rezeptur mit wenigen, hochwertigen Zutaten wird unser Gin auch besonders gerne **pur bei Zimmertemperatur** genossen – jede Zutat ist schmeckbar, jede Nuance spürbar.

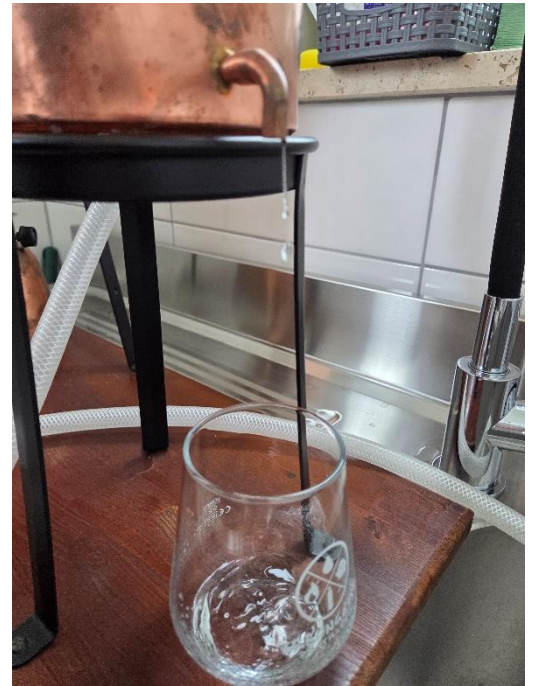
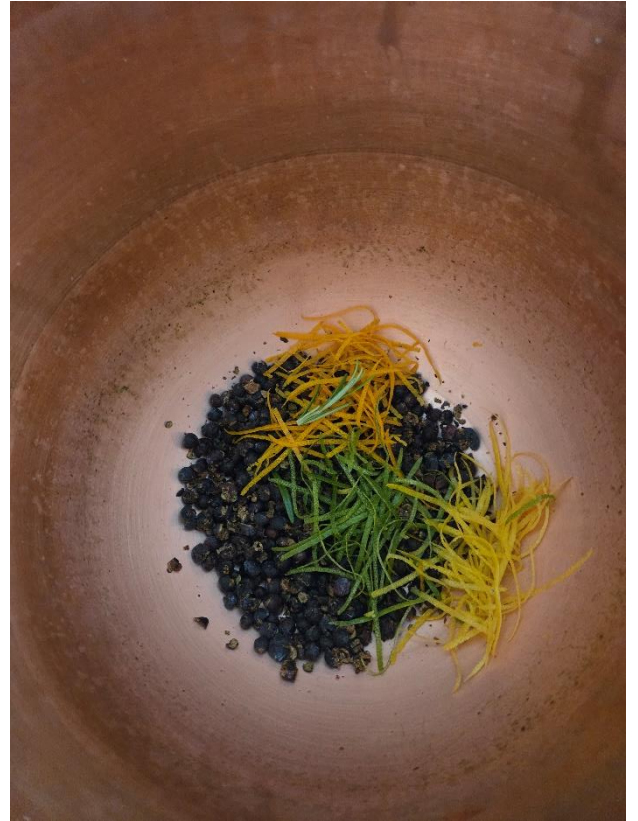
Für Fans klassischer Kombinationen ist er **mit einem hochwertigen Fevør-Trøe Indian Tonic** ein absoluter Genussraum: harmonisch, frisch, intensiv – ein London Dry Gin, der Tradition und handwerkliche Präzision perfekt vereint.



Nikolas Kröger zu Gast bei uns im Ralfitos



Ab zur Destillerie Brenngeist



Rezeptgestaltung und Probegbrunnung



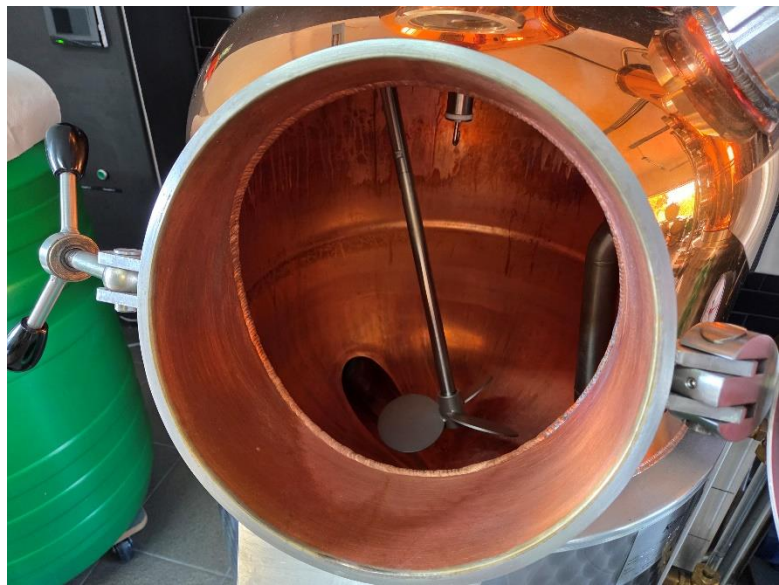
Wacholderbeeren aus der
Toskana durften jetzt für 24
Stunden mazeriert werden



Frische Zitruszesten und Rosmarin
frisch vom Garten



Hop, zu den Bæren



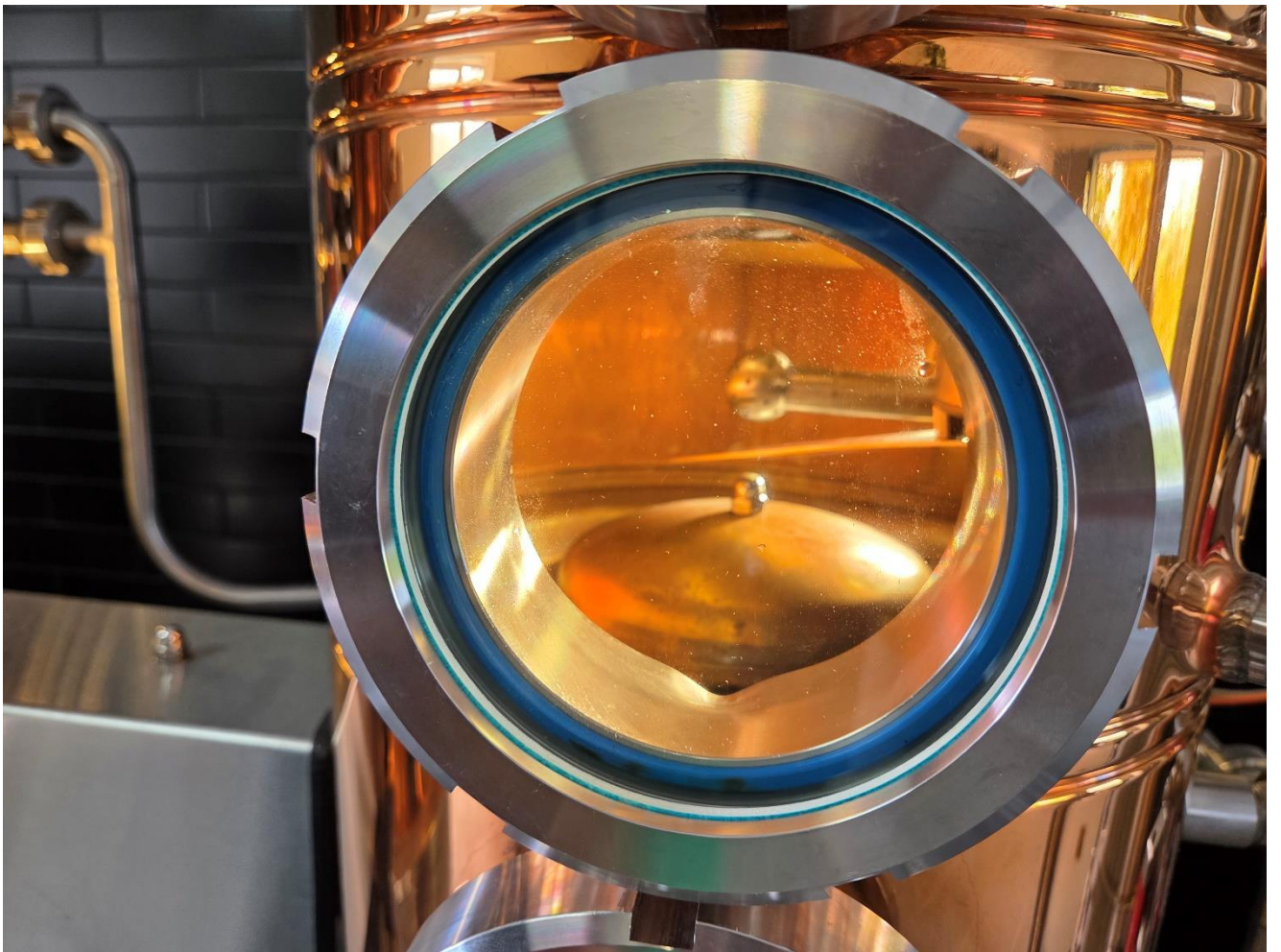
Und ab in die Brennblase



Los gøhts

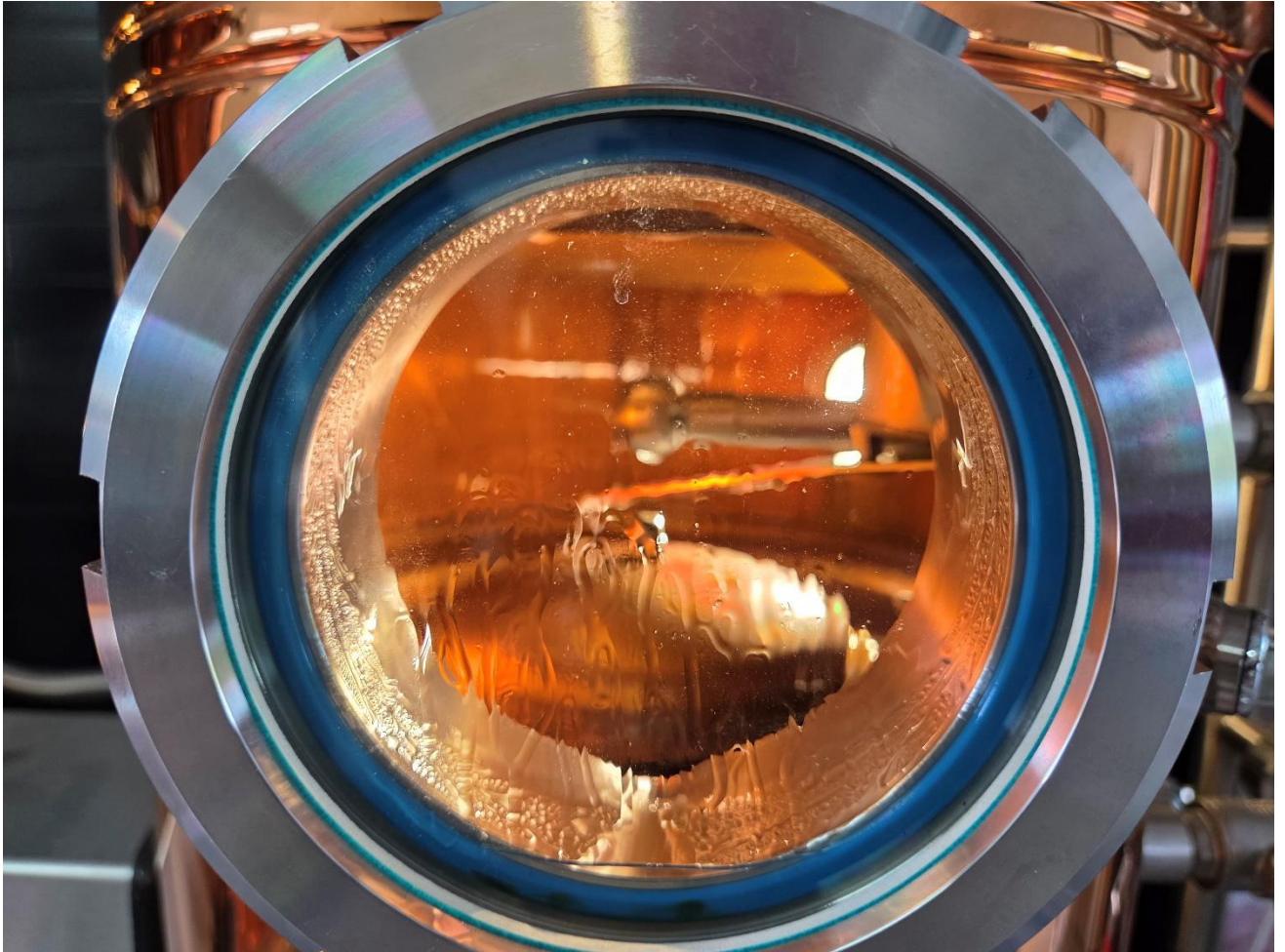


Temperatur passt



Gleich dampft es





Einblick in die Kolonne



Alkoholgehalt bei ca 87 %



Und da ist das Prachtstück

Wir wünschen
 euch ein
 herrliches
 Gaumenfest

Sarah & Ralf

