



# The Gin-Bar...

Tonic Water und Garnituren  
sind Empfehlungen des Hauses,  
können somit gerne auch geändert werden!

	<u>Gin</u>	€	<u>Herkunft</u>	<u>Garnish</u>	<u>Tonic</u>	€
1	Bombay Sapphire	7,0	London	Grapefruit, Lila Nepal- Kardamom	Fentimans	4,2
2	Tanqueray No.10	8,0	London	Grapefruit, Dattel	Fentimans	4,2
3	Gin Mare	8,0	Spanien	Limette, Rosmarin	Thomas Henry Botanical	3,9
4	Hendrick's	8,0	Schottland	Gurke, Rosa Pfeffer	Fentimans	4,2
5	Malfy Rosa	7,6	Italien	Grapefruit	Fever Tree	4,1

6	Monkey 47	7,6	Deutschland	Orange	Fentimans	4,2
7	Dry Gin Böckl	7,8	Niederösterreich	Limette, Pappel	Thomas Henry Premium	3,9
8	Wacholder-bär Ski Club Arlberg	7,8	Niederösterreich	Limette, Rosmarin	Thomas Henry Botanical	3,9
9	Aqua Luce	8,0	Italien	Limette	Thomas Henry- Botanical	3,9
10	Sloeberry Blue- Gin Reisetbauer	8,0	Oberösterreich	Cranberry Orange	Red Bull Organics	4,5
11	Generous	7,4	Frankreich	Marille, Orange	Kinley	3,6
12	Roku	7,6	Japan	Limette, Rosmarin	Thomas Henry Botanical	3,9
13	The Illusionist	7,6	Deutschland	Zitron, Kardamom	Fever Tree	4,1
14	Hop Gin	8,0	Deutschland	Orange	Fever Tree	4,1
15	Gunpowder	7,6	Irland	Grapefruit, Minze	Thomas Henry Premium	3,9
16	Elephant	7,6	Deutschland	Orange	Thomas Henry Premium	3,9
17	LeTribute	7,8	Frankreich	Grapefruit, Rosmarin	LeTribute	4,5

18	Black Currant Organic Dry Gin Reisetbauer	7,6	Oberösterrreich	Cranberry, Grapefruit	Fentimans	4,2
19	The Stin	7,8	Steiermark	Orange, Dattel	Fever Tree	4,1
20	The Stin Sloz	8,0	Steiermark	Cranberry, Orange	Fever Tree	4,1
21	Fior	7,6	Oberösterrreich	Orange, Dattel	Kinley	3,6
22	Needle Black Forest	7,6	Deutschland	Zitronen, Rosmarin	Thomas Henry Botanical	3,9
23	Gin Sul	7,8	Deutschland	Cranberry, Grapefruit	Thomas Henry Premium	3,9
24	The Botanist	7,6	Schottland	Orange, Minze	Thomas Henry- Botanical	3,9
25	Keckeis	8	Vorarlberg	Zitronen	Fentimans	4,2
26	Beekeeper 24	7,4	London	Grapefruit	Thomas Henry Botanical	3,9

## **Bombay Sapphire**

Charakteristisch für den Gin sind zehn „Botanicals“ (pflanzliche Zutaten), und zwar Zitrone, Mandel, Süßholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner, die den für Gin typischen Wacholdergeschmack abschwächen und ergänzen, so dass er milder schmeckt als typische London Dry Gins. Die Aromatisierung des dreifach destillierten Alkohols erfolgt mittels eines Dampfinfusionsverfahrens (Schleppdestillation), d. h. die Kräuter hängen in einem Kupferkorb über dem Alkohol, dessen Dampf die Aromen aufnimmt. Das später zugesetzte Wasser soll aus dem Lake Vyrnwy in Wales stammen.

## **Tanqueray No.10**

Der Tanqueray London Dry Gin, die ursprüngliche Marke, wird in verschiedenen Stärken von 40 bis 47,3 Volumenprozent Alkohol verkauft. Hauptmärkte sind Großbritannien, die Vereinigten Staaten, Kanada und Spanien. Das Design der auffälligen grünen Flaschen ist einem dreiteiligen Cocktail-Shaker nachempfunden. Der Tanqueray Sterling Vodka wurde 1989 eingeführt. Ebenfalls erhältlich ist der aromatisierte Citrus-Wodka. Der Gin Tanqueray No. Ten wurde 2000 auf den Markt gebracht. Ebenso wie der London Dry Gin zeichnet er sich durch eine vierfache Destillation und die Zugabe von frischen Zitrusfrüchten aus.

## **Gin Mare**

In einem alten Fischerdorf in der Nähe von Barcelona befindet sich eine Kapelle aus dem 18. Jahrhundert, die eine maßgeschneiderte Destille beherbergt, in der Gin Mare erstmals hergestellt wurde, inspiriert nicht nur von lokalen Pflanzenstoffen und Aromen, sondern auch von den Rhythmen und der Kultur seines Ortes. Die Kapelle und ihr Destillierapparat stehen weiterhin stolz am Eingang der Brennerei, heißen Besucher willkommen und laden sie ein, die mediterrane Kultur der Gastronomie, Getränke und ein sanftes Leben unter der Sonne zu erleben. Der Säuregehalt der Hauptzutat, der Arbequina-Olive, ändert sich jedes Jahr. Das bedeutet, dass jede einzelne Destillation ein einzigartiges kulinarisches Kunstwerk ist.

## **Hendrick's**

Hendrick's Gin wird in der Brennerei Girvan im Südwesten Schottlands unter Verwendung von Neutralalkohol und elf Kräutern und Gewürzen, den so genannten Botanicals (Pflanzenstoffen) hergestellt. Neben den klassischen Gin-Botanicals wie Wacholderbeeren, Koriandersamen, Engelwurz, Orangen- und Zitronenschalen sind dies Veilchenwurzel, Kamille, Pfefferbeeren, Holunder, Schafgarbe und Kümmel.[5] Wie bei destillierten Gins üblich werden die Botanicals mit gebrannt, dies erfolgt jedoch beim Hendrick's in zwei getrennten Prozessen in historischen, handwerklich betriebenen kupfernen Pot-Still-Brennblasen.

## Malfy Rosa

Der Malfy Gin Rosa entpuppt sich als rosaroter Sommer Gin, der uns frisch aus Italien beehrt. Dabei bringt die rosarote Kreation nicht nur mit ihrer Farbgebung neuen Wind ins Gin Regal, sondern auch mit den verwendeten Botanicals. Neben dem klassischen Vertreter namens Wacholder, finden sich auch Pink Grapefruit, Rhabarber und sonnengeritzte Zitronen in dem Destillat wieder. Sämtliche Komponenten des Malfy Gin Rosa stammen übrigens aus Bella Italia und werden in kleinen Auflagen in einer Familienbrennerei im Piemont, in der Nähe von Turin, zusammengeführt. Das macht den feinen Tropfen wahrhaftig zu einem waschechten Italiener.

### Tasting Notes

- **Nase:** Frische Grapefruits werden von säuerlichem Rhabarber, feinen Zitrusfrüchten und einem Hauch von würzigem Anis umrahmt.
- **Gaumen:** Herb-fruchtige, frische Noten von Grapefruit und Wacholder, ergänzt durch leicht säuerliche Komponenten und einer eleganten Würze.
- **Finish:** fruchtbeladen und anhaltend

## Monkey 47

Das Rezept vom Monkey 47 Gin vereint britische Traditionen, das exotische Indigó mit der Reinheit und Natürlichkeit vom Schwarzwald. Gut ein Drittel der im Monkey Gin enthaltenen Botanicals kommen aus dem Schwarzwald und zählen nicht zu den typischen Zutaten bei der Herstellung von Gin. Insgesamt werden 47 handverlesene Zutaten verwendet, um einen unvergleichlich komplexen und qualitativ hochwertigen Gin zu kreieren, der meisterhaft destilliert und in traditionellen Steingutgefäßen gelagert wird.

### Was es mit dem Affen auf sich hat

Dieser „Affe“ aus dem Schwarzwald hat tatsächlich einen ganz seriösen Hintergrund. Die Rezeptur stammt von dem britischen Gentleman Montgomery Collins, den es 1951 in den Schwarzwald verschlagen hat. Dort eröffnet er zum einen den Gasthof „Zum wilden Affen“, zum anderen experimentiert er mit Gin Rezepturen. Das Ergebnis heißt folgerichtig Monkey Gin und begeistert mit harmonisch ausgewogener Komplexität. In den 60er Jahren allerdings verliert sich Collins' Spur – und leider auch die seines Gins. 40 Jahre später machen sich zwei Spirituosens-Profis daran, die Rezeptur des Monkey Gin zu entschlüsseln: Alexander Stein und Christoph Keller gelingt es auch tatsächlich die Zusammensetzung der Ingredienzien herauszufinden und sie nennen ihre Entdeckung stolz die „Schwarzwald-DNA“. Das Wasser für den Gin stammt aus einer eigenen Quelle in der Nähe von Alpirsbach und die Rezeptur beinhaltet 47 handverlesene pflanzliche Zutaten, darunter auch:

- Fichtensprossen
- Holunderblüten
- Goldmelisse

- Preiselbeeren
- Akazienblüten
- Paradieskörner
- Koriander
- Kardamom
- Gewürznelken
- Kubeben-Pfeffer
- Lavendel
- Süßholz

### **Die Stählemühle: Wiege des Monkey Gin**

Die Destillation des neu erschaffenen Monkey Gins erfolgte zunächst in Kellers Stählemühle, die im Oberen Hegau im Landkreis Konstanz liegt. Die Bezeichnung Stählemühle stammt von der Müllerfamilie Anton Stähle, der die Mühle von 1876 bis zur Stilllegung im Jahre 1976 (genau hundert Jahre lang) betrieben hat. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird hier nachweislich Schnaps gebrannt. Im Jahr 2004 wurde das Anwesen vom heutigen Besitzer Christoph Keller übernommen. Ziel war es die traditionelle Destillerie von einer bäuerlichen Kornbrennerei in eine experimentelle Brennerei für Obstbrände zu verwandeln bzw. diese Entwicklung durchzuführen. In der Stählemühle wurden, neben dem Monkey Gin auch Edelbrände aus verschiedensten Obstsorten, Beeren, Getreide und Kräutern hergestellt - mit sagenhaftem Erfolg wie vielfache internationale Prämierungen eindrucksvoll belegen. Ende 2018 entschloss sich Keller jedoch, der Spirituosen-Herstellung den Rücken zuzukehren. "Ich habe jetzt knapp 15 Jahre auf dem Buckel, in denen ich mich fast ausschließlich mit Alkohol — in allen Erscheinungsformen — beschäftigt habe. Das genügt." kommentiert die Spirituosen-Koryphäe. Bereits 2016 hatte der Pernod Ricard Konzern die Mehrheitsanteile an Monkey Gin übernommen. Heute wird Monkey 47 in einer eigenen Gin-Destillerie im Nord-schwarzwald hergestellt.

### **Dry Gin Böckl**

Wir verwenden im ganzen Obstgarten KEINE HERBIZIDE und KEINEN KUNSTDÜNGER. Das ist gut für die Natur, für das Bodenleben, das Klima, und besonders für uns als Konsumenten und Obstgenießer!

### **Wacholderbär Ski Club Arlberg**

Der Wacholderbär in der Sonderedition Ski-Club Arlberg ist rau und wild wie die Alpen. Mit einer ausgewogenen Würze am Gaumen, fressenzrich im Spiel von Wacholder-, Kräuter- und Wurzelaromen mit einer feinen Frische von Kardamom.

#### **Botanicals**

BIO-WACHOLDER  
BIO-ALPENKRÄUTER  
BIO-WURZELN  
BIO-KARDAMOM

## Aqua Lvez

Der Aqua Lvez Gin ist ein hausgemachter Gin aus Italien, der bereits vor dem Öffnen der Flasche die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Die Flasche ist in Grün gehalten und liegt durch ihre Struktur an der Oberfläche gut in der Hand. Auf dem Grün kommt das mattweiße Etikett besonders gut zur Geltung. Auch der kugelförmige Verschluss fällt sofort auf. Dieser hat leichte Erhebungen und erinnert damit an einen Kugelfisch. Dieses Motiv findet sich – mit Zylinder – auch auf dem Etikett wieder und ist eine persönliche Note der Hersteller.

Insgesamt 12 Botanicals sind in dem Aqua Lvez Gin enthalten. Diese werden in zwei Destillierapparaten aus Kupfer destilliert und zu einem hervorragenden Gin vermengt. Über zwei Jahre dauerte es, bis die Hersteller mit ihrem Rezept zufrieden waren. Die Sorgfalt bei der Auswahl und Zusammensetzung der Botanicals schmeckt man sofort heraus.

Deutlich erkennbar ist in dem Aqua Lvez Gin natürlich der Wacholder. Dieser wird durch die Würze und Frische von Lorbeer, Kreuzkümmel, Hopfen, Kümmel und Koriander unterstützt. Die Hersteller verraten nicht alle verwendeten Botanicals. Sie versprechen jedoch einen kräftigen Geschmack nach Kräutern und Gewürzen sowie eine zarte blumige Note.

Trinken Sie den Aqua Lvez Gin pur oder mischen Sie ihn mit einem passenden Tonic. Die Hersteller empfehlen als Garnitur zum Beispiel eine Scheibe Pfirsich oder – in Kombination mit Zitronensaft etwas Limettenschale.

## Slozberry Bluz-Gin Reisetbauer

Der Slozberry wird nur für die Sommermonate, in limitierter Stückzahl abgefüllt. Genießen Sie den Slozberry Gin am besten pur on the Rocks, als Verdünnung eines Cocktails oder mit Tonic an einem schönen, sonnigen Sommertag.

### Tasting Notes

- Nase: sehr aromatisch nach roten Beeren, mit starkem Akzent auf Wacholder, begleitet von würzigem Koriander und Zitronenzesten, in vollendeter Harmonie mit einer pfeffrigen Schärfe und langsam kräftiger werdenden Schlehennoten
- Gaumen: wieder rote Beeren, unterstützt von Wildfrüchten, allerdings mit deutlicherem Akzent auf das Schlehenaroma, pikant und fruchtig
- Finish: leicht, fast schwebend, etwas frisch geschnittenes Gras und ein leicht würziges Echo von Wermuth

## Generous

Der wunderbare französische Generous Gin stammt der Nähe der Stadt Cognac. Das wunderschöne Flaschendesign überzeugt auf ganzer Linie und gibt vielleicht schon einen ersten Hinweis auf das bevorstehende Geschmackserlebnis. Die Blumenreliefs auf der außergewöhnlich eleganten seidnenmatten Flasche prägen das Äußere des Generous Gin bereits sehr stark. Die gesamte Erscheinung macht einen sehr edlen Eindruck.

Generous Gin begann mit einem Traum. Der Traum eines Brennners. Der Traum, einen Geist zu schaffen, der einem Baum des Lebens ähnelt und den besten Geschmack hervorbringt, den die Natur in

einem einzigen Geist bieten kann. Es war die Idee, mit Aromen zu spielen, wie mit den Tasten einer Pfeifenorgel.

Bei der Herstellung des hervorragenden Gins werden einige Aromen durch Mazeration der Botanicals gewonnen und andere durch ein einzigartiges Destillationsverfahren in einem einzigartigen und komplexen Prozess. Die Destillation selbst erfolgt in kleinen Pot Stills. Laut Hersteller war ihre die Idee ein total ursprüngliches, aber einfaches Produkt zu schaffen. Für den Generous Gin werden verschiedene Botanicals wie Zitrone, pinker Beeren, Blutorange, Holunder, Limette und grauer Pfeffer verwendet. In ihrer Kombination erschaffen sie ein außergewöhnlich florales und mildes Aroma.

Und nun zum Geschmack: Bereits beim Öffnen der Flasche entfalten sich subtile und gleichzeitig komplexe Aromen, die frischen Zitrusnoten geprägt sind. Begeistert sind wir von den Orangennoten und feinen Anklängen von Holunder, Jasmin, einem würzigen Hauch von rosa Pfeffer und Rosmarin. Am Gaumen präsentiert sich der Generous Gin mild und legt sich samtig auf die Zunge. Wunderbare Zitrusfrüchte kombiniert mit den Nuancen des Wacholders prägen das Geschmackserlebnis.

Unser Fazit: Der Generous Gin hat dezente Wacholdernoten mit Zitrusfrucht und blumigem Jasminduft. Dazu gesellen sich Untertöne von Holunder und roten Pfefferkörnern. Er eignet sich besonders gut für Gin-Einsteiger, da er nicht scharf ist und tolle Aromen vorweisen kann. Gin-Tonic-Liebhaber kommen hier auf ihre Kosten, denn hier kommen die frischen floralen Noten sehr gut zur Geltung.

## Roku

Roku Gin ist made in Japan pur. Er wird sowohl aus sechs ausgesuchten, spezifisch-japanischen Botanicals gewonnen als auch im Land der aufgehenden Sonne destilliert und abgefüllt. Die Zutaten sind: Yuzu-Schale, Sakura-Blüten und Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee und Sansho-Pfeffer. Die sechs Exoten werden mit traditionellen Botanicals wie Wacholder, Zimt, Angelika, Bitterorange und Koriander kombiniert.

### Tasting Notes

- Nase: florale und würzige Düfte, nach Blüten, Blumen und Teeblättern
- Gaumen: klassische Gin-Noten, nach Wacholder, Angelikawurz und Koriander, harmonisch verwoben mit frischen Akzenten und grünem Tee. Dabei sehr weich im Mund
- Finish: mittlerer Abgang mit einer Prise Pfefferschärfe

## Roku Japanese Craft Gin - die Botanicals

Nachdem uns Europäern diese Botanicals eher weniger vertraut sind, hier ein paar Worte der Erklärung.

1. Yuzu: Das Aroma von der kleinen orangefarbenen Frucht kann man in etwa mit dem einer Zitrone vergleichen, dabei ist Yuzu allerdings deutlich intensiver. Ihre Schalen finden vor allem in der Parfümindustrie Verwendung.



2. Sakura: Das Symbol Japans, die Kirschblüte, das Zeichen der Schönheit, des Aufbruchs und der Vergänglichkeit. Regelmäßig tauchen die weiß/rosafarbenen Blüten die Japanischen Inseln im Frühling, fortschreitend von Süden nach Norden in ein Gewand aus pink-weißer Seide. Selbst im Wetterbericht wird zu dieser Jahreszeit die „Kirschblütenfront“ täglich durchgegeben.
3. Sencha: Der Grüntee der Japaner schlechthin und mit einem Anteil von mehr als 2/3 an der gesamten Teeanbaufläche, das Schwergewicht in Nippon. Der Sencha zeichnet sich durch einen sehr frischen und würzigen Geschmack aus.
4. Gyokuro: Eine Luxus-Teesorte im Land der aufgehenden Sonne, die etwa 21 Tage lang im Vollschatten aufgezogen wird. Das extrahiert die Bitterstoffe aus den Teeblättern und gibt ihm sein voluminöses und mildes Aroma.
5. Sansho: In Japan benutzte man den grünen Bergpfeffer traditionsgemäß ausschließlich zum Würzen von fettem Fisch, mittlerweile aber auch für alle anderen Speisen (Selbst im Dessert findet der Sansho Verwendung). Der japanische Pfeffer, wie man ihn auch nennt schmeckt sehr frisch, nach Zitrusfrüchten und Pfefferminz ist allerdings deutlich schärfer als unser gängige Schwarze Pfeffer.

## The Illusionist

Für den „Zauber“ im Drink. Der Illusionist bietet neben seinem eleganten Aroma noch einen kleinen, zusätzlichen Spielerei: er verändert bei der Zugabe von Tonic Water seine Farbe von Blau in alle möglichen Schattierungen von Rosa.

### Tasting Notes

- Nase: deutliche Wacholderwürze, Kräuter und Zitrusfrucht
- Gaumen: weiche, trockene Textur, mit Kraft und Biss, Kräuter-Würznoten, florale Nuancen und Zitrusfrüchte
- Finish: mittellanger, würziger Abgang

Allergienhinweis: mit Farbstoff

### Illusionist: der Zauber Künstler unter den Gins

Warum sich „nur“ einen tollen Geschmack wünschen, wenn man auch ein faszinierendes Farbenspiel haben kann? Das dachten sich wohl auch die Macher in der The Illusionist Distillery in München und fertigten mit ihrem gleichnamigen Gin eine kleine Marktrevolution. Denn erstens, ist das Wacholderdestillat kornblumen-blau und zweitens kann es seine Farbe ändern. Beim Mixen mit Tonic verwandelt sich das blau in einen hellen Rosa-Ton. Unsere Mixing Empfehlung für den Illusionist ist im Übrigen ein klassisches Indian Tonic, da damit die blumigen Noten des Illusionist am besten zur Geltung kommen.

Illusionist Gin: Die Welt zu Gast in München

Gins gibt es mittlerweile wie Sand am Meer, der Illusionist schafft es trotzdem aus der Masse herauszustechen. Das Farbenspiel und die Aromatik sind schon sehr besonders und dann ist der Illusionist auch noch Bio, ebenfalls noch eher eine Seltenheit in der Spirituosen-Landschaft. Alle Botanicals ebenso wie der Basisalkohol sind zu 100% biologisch. Mit Markteinführung des Illusionist 2016 war es dem jungen, ambitionierten Team hinter dem

außergewöhnlichen Gin gelungen, ein Produkt nach ihren Vorstellungen zu kreieren. Gut ein Jahr lang tüftelten Max Muggenthaler und Tim Steglich in der Münchener Destillerie an der perfekten Rezeptur - und luden dafür die halbe Welt zu sich ein, zumindest, was die Botanicals angeht. Denn neben Cranberries aus Deutschland und Zitrusfrüchten aus Spanien finden auch französischer Lavendel, chinesisches Ingwer und ägyptisches Zitronengras ihren Weg in die süddeutsche Brennerei. Zwei ganz besondere Aromenspender kommen aus Asien: die Muskatblüte aus Indien und die maßgeblich an dem optischen Effekt beteiligte Blaue Klitorie aus dem thailändischen Raum. Zumindest liegt es nahe, dass es sich um die Blüten dieser Kletterpflanze handelt, wenn auch die Gin-Erfinder der Illusionist Distillery in diesem Punkt natürlich nicht zu viel verraten wollen.

Das Geschmackprofil des Illusionist Gin

Der Illusionist Gin beginnt mit einer typischen Wacholder-Duftnote, gepaart mit dem spritzigen Duft von Zitrusfrüchten. Geschmacklich verzinzen sich kräftige Kräuter mit floralen Noten, gefolgt von einem recht würzigen Finish. Selbst bei der Optik der Flasche und des Etiketts, ja sogar des Korkens, vertrauen Max Muggenthaler, der im echten Leben Zahnarzt ist, und Diplom-Betriebswirt Tim Steglich auf das eigene Können und designten jedes Detail ihres Gins persönlich.

**Hop Gin**  
**Brauerzi**  
**Zwiefalten**

Hauseigener Dry Gin. Mit Aromahopfen (Caseade) und neun weiteren Botanicals verfeinert. Besonderes Gimmick: beim einsehenken des Tonic Waters ändert sich die Farbe

**Gunpowder**

Der Drumshanbo ist ein Gin aus orientalischen und heimischen (irischen) Botanicals. Insgesamt werden zwölf erlesene Zutaten für den irischen Gin verwendet. Neben „alten Bekannten“ wie Wacholder, Angelikawurzel und Kardamom, finden sich exotische Botanicals wie chinesisches Limone und Gunpowder Tea (ein chinesisches Schwarztee der nichts, aber auch rein gar nichts mit Schwarzpulver zu tun hat und sehr nach rauchiger Pfefferminze schmeckt). Der Hauptteil der Botanicals wird direkt in der Pot-Still destilliert, Die Chinesische Limone, Grapefruit, Kaffir Lime und der Gunpowder Tea liegen im Infusion-Basket (der liegt zwischen der Brennblase und dem Kondensierer). Dort nimmt der Gin auf seinem flüchtigen Weg durch den Brennapparat die Aromen aus den vier Exoten auch noch mit auf. P J Rigney gründete die Shed Distillery im irischen Drumshanbo (County Leitrim) mit dem Ziel, weg von Größe, hin zu den traditionellen Kleinst-Destillen. Das „Wappentier“ der Jackalope (wir kennen ihn als Wolpertinger) beinhaltet – ebenso wie der Gin – durchaus eine Mehrzahl von unterschiedlichen Aroma-Charakteren.

**Tasting Notes**

- Nase: Dichte Würznoten von Wacholder harmonieren mit frischen Zitrusfrüchten und aromatischen Gewürzen.
- Gaumen: üppig und voll beladen mit Gewürzen, herbem Aromen der Grapefruit, feinen Anklängen von Bitterkeit und fruchtig frischen Limonen

- Finish: lange anhaltendes und von Gewürzen getragenes Finale

## Elephant

Der Elephant London Dry Gin ist ein Destillat, das von Abenteuern auf einer Südafrikareise inspiriert wurde. Hergestellt in Wittenburg, Deutschland werden für den Elephant London Dry Gin auch afrikanische Botanicals wie Buchu und Baobab verwendet. Auch Europäische Zutaten wie frische deutsche Äpfel, Wacholder und Piment finden Verwendung. Die insgesamt 14 verschiedenen Botanicals bringen sowohl den Südafrikanischen sowie Europäischen Flair ins Glas. Blumige und weiche Noten warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Elephant Gin wurde 2019 für ihre umwelt- und sozialverträglichen Produktionsmethoden mit dem Butterfly Mark der Sustainability Plattform „Positive Luxury“ ausgezeichnet. Das ist ein Zeichen der Anerkennung für nachhaltige und philanthropische Geschäftspraktiken.

### Tasting Notes

- Nase: blumig und fruchtig, mit Düften von Wacholder, Piniennadeln und Kräutern
- Gaumen: Weich und vielschichtig, mit einer hervorragenden Balance zwischen herbem Kräuter, Sommerblumen und einer betörenden Fruchtfrische; zugunsten der verwendeten Botanicals, tritt der Wacholder etwas in den Hintergrund, bleibt aber latent vorhanden.
- Finish: wärmer, würziger und sehr langer Abschied vom Gaumen

## LeTribute

Le Tribute Dry Gin ist eine spannende Gin Kreation aus dem spanischen Vilanova i la Geltrú. Auffallend ist die schöne, eigenständige Flasche des Tribute Gin's. Sie sticht dem Betrachter mit dem blau-grünen Glas und den geriffelten Längsstrifen sofort ins Auge. Doch nicht nur das Design des Gin's kann sich sehen lassen, auch der Inhalt ist Top und verführt mit einer ordentlichen Portion Zitrusfrucht und würzigen Anklängen.

### Tasting Notes

- Nase: Der fruchtig frische Auftakt wird von aromatischen Zitrusfrüchten bestimmt und dabei von wärmenden Gewürzen begleitet.
- Gaumen: Am Gaumen machen sich kecke Limetten, saftige Mandarinen, intensives Zitronengras und würziger Kardamom breit.
- Finish: Das Finale hält lange an, ist fruchtbeladen und von Gewürzen getragen.

Unsere Empfehlung: Genießen Sie Le Tribute Dry Gin entweder pur mit einer Garnitur aus Grapefruit oder frischem Rosmarin oder mixen Sie sich einen spritzigen Gin & Tonic. Für letzteres bietet sich insbesondere das eigene Le Tribute Tonic hervorragend an.

### Le Tribute - der Weg zum Gin

Das erfahrene Team rund um Le Tribute Gin (MG Destillerie aus dem Ort Vilanova i la Geltrú - südlich von Barcelona) verfügt über

ausreichend Leidenschaft und Ideen um diese Gin Innovation entsprechend zu begleiten. Es wurden über zwei Jahre investiert, bis die perfekte Zusammenstellung für die Botanicals gefunden wurde. Als Ergebnis präsentiert sich heute ein trockener, wenn auch frischer Gin mit einer angenehmen Note von Wacholder! Insgesamt werden für den Gin 7 verschiedene Botanicals verwendet. Neben den unverzichtbaren Wacholderbeeren finden Limette, Kumquat, Zitrusfrüchte wie Mandarinen sowie Kardamom und Zitronengras den wohlverdienten Platz auf der Zutatenliste. Die Botanicals werden allseits einzeln mazeriert und anschließend destilliert. Erst nach diesem Schritt werden alle Komponenten miteinander verzint.

**Black Currant  
Organic Dry  
Gin  
Reisetbauer**

Der pure Wacholder, der dem Brenner so wichtig ist, steigt jedenfalls als erstes in die Nase, dazu gesellt sich eine Zitrusfrucht-Note. Es ist Orangen-Fruchtfleisch, nicht -Zeste, was sich in den herbem Kräuter-Duft mischt, dazu kommt auch etwas Pinennadel. Ein sanftes Mundgefühl steht dann am Anfang, ehe die Mischung aus Wacholder und Rosmarin am Gaumen an Fahrt aufnimmt. Im Abgang zeigt der Gin ein würziges, aber nie scharfes Finale (41,7% Alkohol bringt der „Neue“ übrigens mit). Dann folgen noch pfeffrige Noten, die lange nachklingen beim Pur-Genuss. Fazit: Deutlich anders als der *Blue Gin*, aber im Mix mit einem trockenen *Tonic Water* sicher ebenso gut aufgehoben. Und bitte nicht die Pink Grapefruit-Scheibe vergessen, Hans Reisetbauers liebste Garnierung  
41,7 Vol-% Alkohol  
Süßes Dörrobst, schwarzes Johanniskbeerengelée, feiner Wacholdertouch, ein Hauch von Pfingstrosen, würziger Duft. Präsentiert zitronige Frische, Nuancen von Himbeeren und Cassis im Abgang, Limette im Rückgeschmack.

**The Stin**

Er ist der Klassiker unter unseren Gin Sorten. Mit Wacholderbeeren, südsteirischen Äpfeln und oststeirischem Holunder, mit Zitrone sowie Orange verzint er all das, was den STIN ausmacht. Zutaten wie Kümmel, Koriander, Ingwer, Kardamom und Pfeffer sorgen für seinen feinen Facettenreichtum. Nach der Destillation wird der hohe Alkoholgehalt mit steirischem Quellwasser auf 47% herabgesetzt. Immer noch hoch, aber genau richtig. Denn so entsteht ein London Dry Gin ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Die besten Zutaten alleine reichen uns nicht. Deshalb destillieren wir den STIN im Kupferkessel und in kleinen Chargen. Das bedeutet, dass wir immer alle Hände voll zu tun haben. Aber auch: höchste Qualität bekommen

**The Stin Sloe**

Wenn wir rote sehen, ist das eine gute Nachricht. Nämlich für alle, die auf den Geschmack von Schlehenbeeren (auch als Schlehendorn bekannt) gekommen sind. Zuerst wird unser Gin mit dem Grundrezept mazeriert und destilliert. Erst dann wird der Sloeberry mit Schlehenbeeren und Zucker noch einmal neu angesetzt und über mehrere Wochen erneut mazeriert. Der STIN

wird durch diese Kombination noch fruchtiger, und die Schlehen geben dem Gin eine säuerliche Frische, während die Grundnote des Gins erhalten bleibt. Der Slozberry ist unfiltriert und wird naturtrüb abgefüllt. Ganz ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe. Aber mit viel Liebe, eh klar.

Die besten Zutaten alleine reichen uns nicht. Deshalb destillieren wir den STIN im Kupferkessel und in kleinen Chargen. Das bedeutet, dass wir immer alle Hände voll zu tun haben. Aber auch: höchste Qualität bekommen.

## Fior

Ein London Dry Gin, der mit seinen handverlesenen Botanicals ein unverwechselbares Trinkerlebnis bereitet. Feine Noten aus Lavendel, Zitrus und Apfel, gepaart mit dem typischen Wacholdergeschmack sowie einem Hauch von Rosmarin, Kardamom, Zimt und Ingwer machen den Gin FIOR so besonders.

## Needle Black Forest

**STORY:** Ein klassischer Gin trägt ein bisschen britische, niederländische, spanische und natürlich deutsche Geschichte in sich. Doch ein Schwarzwald Gin, wie der Needle einer ist, verzint nicht nur das Beste des klassischen Gins in sich, sondern überzeugt mit einer Einzigartigkeit, die nur ein echter Schwarzwälder dem Gin verleihen kann. In der grünen Apothekerflasche verbirgt sich ein Destillat, dessen klassische Basis die aromatischen Wacholderbeeren bilden. Auch blumiger Lavendel in Abstimmung mit der typischen Schärfe des Ingwers prägen den Geschmack. Zudem verwöhnt der Needle mit einer Zitrusnote aus sonnengerichteten Zitronen und Orangen bester Qualität. Auch ein Hauch von Orient hält durch Zugabe von Piment und Zimt Einzug. Doch erst durch die von Hand gepflückten Fichtennadeln wird der Needle seinem Namen gerecht und erhält so seinen unverwechselbaren Charakter.

Needle ist rundum Schwarzwald, denn mit viel Herzblut, Leidenschaft und Engagement ist ein Produkt entstanden, das im schönen badischen Schwarzwald kreiert und geliebt wird.

**TASTE:** Der Needle Black Forest Dry Gin schmeckt wie der Schwarzwald himself. Das außergewöhnliche Fichtennadel-Botanical gepaart mit der Frische von Wacholder, Zitronen und Ingwer machen den Needle zu einem wirklich außergewöhnlichen Gin, der aus der breiten Masse heraussticht.

## Gin Sul

Gin Sul Dry Gin ist eine interessante und faszinierende Komposition. Ein Hamburger Gin aus dem Stadtteil Altona, mit portugiesischem Flair, eine norddeutsche Liebeserklärung an die raue Costa Vicentina. Der Gin Sul hat einen ungekünstelten und geradlinigen Charakter, sowohl bei seinen frischen Botanicals, als auch bei seiner aromaschonenden und liebevollen Destillation in geringen Batches. Hilft übrigens auch ganz hervorragend gegen Fernweh.

### Tasting Notes

- Nase: Frische Zitronen werden von sommerlichen Blumen, Vanille und leicht geröstetem Holz begleitet.

- Gaumen: Der Gin Sul zeigt sich am Gaumen unheimlich frisch und floral mit einer hervorragenden Balance zwischen Vanille und Zitrone sowie herber Grapefruit, begleitet von Anis.
- Finish: anhaltendes und fruchtig-frisches Finale

### **Die Zitrose: Der aromatische Clou des Gin Sul**

Eines der maßgebenden Alleinstellungsmerkmale des London Dry Gins aus Hamburg sind, wie bei vielen Craft-Gins, natürlich die Botanicals. Dabei setzen die Macher von Gil Sul gar nicht so sehr auf eine große Vielfalt an aromagebenden Pflanzen und Früchten, sondern vielmehr auf ausgefallene und bisher wenig genutzte Aromaten. Neben Wacholder und klassischen Botanicals wie Koriander, Piment und Rosmarin, zeichnet sich der Gin Sul vor allem durch die Zitrose aus. Dies ist eine strauch- und buschartige Pflanze, die den mediterranen Raum bevorzugt. Auf relativ trockenen Böden gedeiht sie dort bestens. Der Clou dieser Pflanze: Um sich vor der Sonne zu schützen, produziert sie eine Art Harz, welches sich wie Sonnenergie über die Blätter legt. Dieses Harz kann getrocknet und weiterverarbeitet werden. Der Name verrät es ja bereits: Es duftet aromatisch nach Zitrone.

## **The Botanist**

Die Bruichladdich Distillery ist für ihre erstklassigen Whiskys weltberühmt. Dass es von Bruichladdich aber auch einen fantastischen Gin gibt, hat sich unseres Erachtens noch längst nicht genug herumgesprochen – denn der Bruichladdich The Botanist Islay Gin ist wirklich eine Verkostung wert! Er hat ein ganz eigenes Geschmacksprofil und eine unvergleichliche Charakteristik, die wohl in erster Linie darauf zurückzuführen ist, dass die Botanicals, insgesamt 22 an der Zahl, ausschließlich von der Insel Islay stammen: neben bekannteren Zutaten wie Wacholderzapfen, Kamille, Zitronenmelisse, Thymian, Holunderblüten und Birkenblättern, werden auch ungewöhnlich anmutende Botanicals wie etwa die Blätter der Sumpf-Myrte und die Blüten der Ackerkratzdistel, Rainfarn, Weißklee und Mädelsüß verwendet. Zusätzlich werden weitere Botanical importiert, Zimt und Koriander zum Beispiel, Zitronenschalen und Lakritzwurzeln, Cassiarinde und Schwertlilienwurzeln. Destilliert wird auf der einzigartigen und fabelhaften "Ugly Betty", einer ganz besonderen Niederdruck Lomond-Kupferbrennblase. Dieser Gin ist samtig weich und gleitet wunderschön über den Gaumen.

### **Tasting Notes**

- Nase: In der Nase explodieren die Aromen sprichwörtlich. Süßes, zartes Menthol, Apfel, frisches Holz, Wacholder, Koriander mit Anissamen und wunderschöne Zitronen- und Orangennoten. Dazu blumige Töne, Honig, Distel und Kokos.
- Gaumen: Der Geschmack ist voll und reich. Zunächst eher kühl wird The Botanist am Gaumen allmählich immer wärmer und hinterlässt eine angenehme Zitrusfrische.
- Finish: Eine Komposition aus allen Eindrücken

## Kekzis

Köche aus Leidenschaft sind wahre Genießer. Harald Kekzis ist einer jener Genuss-Köche und beschloss vor gut 10 Jahren eine eigene Destillerie zu eröffnen, um aromatische und edle Brände für Gourmets herzustellen. Dank des unaufhörlichen Einsatzes und der knochenharten Arbeit, darf er sich mittlerweile zu den Top-Destillieren in Österreich zählen. Nach längerer Recherche, vielen Verkostungen und Gesprächen mit renommierten Barkeppern, war dann schnell klar, dass sein Beitrag zur Gin Szene ein klassischer London Dry Gin mit Aromen, wie Wacholder, Koriander und Südfrüchten sein wird. Nach unzähligen Probe-Bränden wurde, der Gin in einer schlichten grünen Flasche abgefüllt und zählt heute schon in einigen Top Bars zum Standard-Sortiment. Kekzis London Dry Gin ist ein klassischer Dry Gin, besitzt eine Komposition von Gewürzen wie Wacholder, Koriander, Zitruszesten und Blüten. Diese machen ihn neben weiteren insgesamt 24 Botanicals zu einer gelungenen und exklusiven Alternative für Gin- Drinks!

## Beefeater 24

Aufgrund seines traditionellen Herstellungsverfahrens und Rezepts gilt der Beefeater 24 London Dry Gin als Klassiker unter den englischen Gins. Er ist ein richtiger London Dry Gin, welche sich unter anderem durch die mindestens dreifache Destillation und das dominante Wacholderaroma kennzeichnen. Hergestellt wird der Beefeater 24 tatsächlich in London, wobei die Nummer 24 für die Anzahl der Stunden steht, in denen ausgewählte Kräuter sich in der gegebenen Flüssigkeit freisetzen und ihre Aromen abgeben. Den aus botanischen Gärten in China und Japan stammenden Heilpflanzen werden exotische Kräfte zugeschrieben, die unter anderem neben den typischen Orangen-, Grapefruit- und Zitronenschalen und Koriandersamen wirken.

**Farbe:** Helles Gelb.

**Geruch:** Weich und frisch, Zitrusfrüchte, Kräuter und leichter Duft von Wacholder.

**Geschmack:** Milde Wacholdernoten, feine Zitrusnoten und leichte Süße.

**Abgang:** Mittellanger Abgang mit Koriander und feiner Würze.