RALFITOS EL BURRO

Wir haben das Maultier neu erfunden.

Im Ralfitos drinks & more geben wir uns nicht damit zufrieden, gute Getränke zu servieren. Unser Anspruch ist es, sie immer weiter zu verbessern, Aromen zu perfektionieren und aus Bewährtem etwas Außergewöhnliches zu machen.

Die Geschichte von El Burro beginnt mit einer ganz persönlichen Herausforderung.

Während meiner früheren beruflichen Laufbahn als Barchef in der Schneggarei in Lech am Arlberg hatten meine Mitarbeiter den Moscow Mule bereits auf ein Niveau gebracht, das für uns Maßstäbe setzte. Doch als ich im Ralfitos drinks & more vor der Aufgabe stand, diesen Drink noch besser zu machen, wollte ich mich nicht mit dem Erreichten zufriedengeben.

Da wir bereits unseren eigenen Ralfitos London Dry Gin entwickelt hatten, lag der nächste Gedanke nahe: Warum nicht auch für unseren Moscow Mule eine eigene Spirituose zu kreieren?

Unser London Dry Gin ist eine gemeinsame Entwicklung von Sarah und Ralf. Mit viel Leidenschaft, einem ausgeprägten Gespür für Aromen und dem Anspruch an höchste Qualität haben wir unsere eigene Rezeptur entwickelt und bei der Brenngeist-Destillerie in Ferlach, Kärnten, destillieren lassen.

Der London Dry Gin gilt als Königsklasse der Gin Produktion.

Er verlangt höchste Präzision bei der Auswahl der Botanicals, ihrer Verarbeitung und der Destillation. Sein charakteristisches Aromaprofil entsteht durch die sorgfältige Abstimmung der Zutaten und eine Herstellung, bei der die Qualität der Aromen im Mittelpunkt steht.

Dass unser Ralfitos London Dry Gin bei der Falstaff-Verkostung 2026 mit 94 Punkten ausgezeichnet wurde und den **2. Platz** belegte, ist für uns eine besondere Bestätigung unseres Qualitätsanspruchs.

Für unseren Moscow Mule wollten wir noch einen Schritt weitergehen. So entstand die Idee zu einem außergewöhnlichen Flavoured Vodka, der nicht einfach aromatisiert, sondern mit frischen Zutaten destilliert wird. Frische Salatgurken, frisch geriebene Limetten- und Zitronenschalen, dezente Orangenzesten und frischer Ingwer sollten gemeinsam ein charaktervolles, vielschichtiges Aromenspiel ergeben.

Für die Umsetzung vertrauten wir erneut auf die Destillationskunst der Brenngeist-Destillerie in Ferlach. Dort wurde unsere Idee Wirklichkeit.

Doch eine eigene Spirituose brauchte natürlich auch einen passenden Namen. Und was braucht ein Maultier? Richtig – einen Esel!

Wir hatten unseren Esel für das Maultier produziert und tauften ihn augenzwinkernd auf Spanisch: **El Burro.**

Damit war nicht nur eine neue Spirituose geboren, sondern auch die Grundlage für unsere eigene Interpretation des Klassikers: den **Donkey Mule**.

Und das Ergebnis? Für uns wurde er sogar noch besser als jener Moscow Mule, den wir seinerzeit in der Schneggarei perfektioniert hatten.

Auch El Burro konnte bei Falstaff überzeugen: Mit 92 Punkten belegte er bei der Verkostung 2026 ebenfalls den **2. Platz**. Zwei eigenständige Kreationen, zwei herausragende Bewertungen und zweimal ein Platz auf dem Siegerpodest – für uns ist das eine besondere Bestätigung, dass sich der Mut zu eigenen Ideen, die Liebe zum Detail und der Anspruch an außergewöhnliche Geschmackserlebnisse auszahlen.

El Burro steht damit für genau das, was Ralfitos ausmacht: Erfahrung, Leidenschaft, Kreativität und den Mut, einen bereits hervorragenden Drink noch einmal neu zu interpretieren.

Wir machen Getränke nicht simpler.

Wir machen sie besser.

Ralfitos El Burro –

"Der Esel",

der unser Maultier noch besser macht.



Schälen von ca. 40 kg Salatgurken





Einen Tag vor dem Destillieren wurden die Gurken in Weizen-Reinalkohol mazeriert (eingelegt)









Der Tag der Destillation

Frische Zesten von Limetten, Zitronen und ein paar Orangen gerissen







Einen ganzen Kilo Ingwer geschnitten

und ab zu unserer Destillerie Brenngeist











Hopp, alles rein in die Brennblase



Da kommt er

El Burro

