



## The Gin-Bar...

Damit der Gin im Mittelpunkt bleibt,  
servieren wir zu unseren Gin-Angeboten  
ausschließlich Fever-Tree Indian Tonic,  
da es zu den neutralsten  
und  
ausgewogensten Tonics gehört.

Grapefruit, Lila Nepal Kardamom,  
Rosmarin, Minze, Gurke und Pfeffer  
kannst du frei kombinieren –  
natürlich, auch mit Zitrone, Orange  
oder Limette.

# Bombay Sapphire

€7,0

London Dry Gin • England GB

Bombay Sapphire zählt zu den bekanntesten Premium-Gins weltweit und steht für einen eleganten, frischen und ausgewogenen Stil. Die Marke wurde 1986 eingeführt und ist inspiriert von der britischen Gin-Tradition sowie dem berühmten „Star of Bombay“, einem blauen Saphir aus Sri Lanka.

Heute wird der Gin in der historischen Bombay Sapphire Distillery in Laverstoke Mill, Hampshire, hergestellt. Sein besonderes Merkmal ist das schonende **Vapor-Infusion-Verfahren**: Die Botanicals werden nicht direkt mitgekocht, sondern in Kupferkörben von aufsteigenden Alkoholdämpfen durchzogen. Dadurch entsteht ein besonders feines, leichtes und aromatisches Geschmacksprofil.

Der Gin basiert auf dreifach destilliertem Neutralalkohol und wird mit zehn ausgewählten Botanicals aus aller Welt verfeinert:

Wacholder • Zitronenschale • Koriander • Angelikawurzel • Süßholz • Iriswurzel • Cassia • Cubeb-Pfeffer • Grains of Paradise • Mandeln

## Aroma

Frische Zitrusnoten von Zitrone und leichter Orange treffen auf feinen Wacholder, florale Kräuteraromen und elegante würzige Nuancen.

## Geschmack

Leichte Zitrusfrische im Vordergrund, begleitet von pfeffrigen und würzigen Akzenten sowie weichen Kräuter- und Nussnoten. Der Abgang ist mittellang, harmonisch und angenehm würzig.

## Charakterprofil

**Stil:** London Dry Gin

**Herstellung:** Vapor-Infusion aus 10 Botanicals

**Profil:** Frisch • Zitrusbunt • Floral • Würzig • Mild

## Servicervorschlag

Ideal als klassischer Gin & Tonic mit Premium Tonic Water sowie einer Zitrone oder Grapefruit

# Wagemut HGSB London Dry Gin

€8,0

## „How Gin Should Be“

Der Wagemut HGSB London Dry Gin ist ein bewusst klassisch gehaltenes London Dry Gin der deutschen Marke Wagemut. „HGSB“ steht für „How Gin Should Be“ – also „Wie Gin sein sollte“. Entwickelt wurde er 2015 von Nicolas Kröger als Gegenentwurf zum überladenen Gin-Typus mit künstlichen Aromen und extravaganten Botanicals.

## Herkunft

Der Gin stammt aus Deutschland und verwendet besonders hochwertigen, frischen Wacholder aus der Toskana in Italien. Dieser gilt als besonders aromatisch und bildet das Herzstück der Rezeptur.

## Herstellung

Der HGSB ist ein klassischer London Dry Gin:

- keine künstlichen Zusätze
- keine nachträglichen Aromen
- kein Zuckerzusatz
- Fokus auf natürliche Botanicals und saubere Destillation

Im Mittelpunkt steht der toskanische Wacholder, ergänzt durch wenige unterstützende Botanicals wie Bergamotte, die für eine feine Zitrusnote sorgt. Die Rezeptur ist bewusst puristisch gehalten.

## Geschmack

Kräftig, trocken und klar strukturiert:

- intensive Wacholdernoten
- frische Zitruszesten
- leichte Kräutervürze
- dezente harzige Tiefe
- natürliche Süße aus den Wacholderbeeren

Im Vergleich zu vielen modernen Gins wirkt der HGSB weniger floral oder verspielt, sondern klassisch, geradlinig und kraftvoll.

## Geruch

In der Nase zeigen sich:

- frischer Wacholder
- Zitronen- und Limettennoten
- leichte Bergamotte
- subtile Kräuter- und Gewürzanklänge

Die Aromatik wirkt sauber, frisch und ohne künstliche Süße.

## Serviervorschlag

Empfohlen wird ein klassischer Gin & Tonic:

- viel Eis
- neutrales Indian Tonic Water
- möglichst reduzierte Garnitur

Ideal dazu:

- Zitronenzeste oder
- keine Garnitur

Durch seinen kräftigen Wacholdercharakter eignet sich der HGSB außerdem hervorragend:

- pur auf Eis
- im Martini
- im Negroni
- im Gin Sour

# Tanqueray No. Ten

€8,0

## Premium London Dry Gin • Schottland

Tanqueray No. Ten gilt als einer der elegantesten und hochwertigsten London Dry Gins und ist besonders für klassische Cocktails bekannt. Die traditionsreiche Marke Tanqueray wurde bereits 1830 von Charles Tanqueray in London gegründet. Heute wird Tanqueray No. Ten in der Cameronbridge Distillery in Schottland hergestellt.

Der Name „No. Ten“ stammt von der kleinen Kupferbrennblase „Ting Ten“, in der dieser Gin in kleinen Chargen destilliert wird. Im Unterschied zu vielen klassischen Gins werden hier frische, ganze Zitrusfrüchte verwendet statt ausschließlich getrocknete Schalen. Dadurch entsteht ein besonders klares, frisches und präzises Aromaprofil.

## Botanicals

Wacholder • Grapefruit • Orange • Limette • Koriander • Angelika • Kamillenblüten  
Mit einem Alkoholgehalt von 47,3 % Vol. trägt der Gin seine Aromen besonders intensiv und ausgewogen.

## Aroma

Sehr frisch und zitrusbetont mit deutlichen Grapefruitnoten, elegant eingebundenem Wacholder sowie feinen floralen Nuancen von Kamille. Der Duft wirkt klar, hell und ausgesprochen edel.

## Geschmack

Trocken und präzise mit intensiven Zitrusnoten von Grapefruit und Limette. Wacholder bleibt präsent, ohne dominant zu wirken. Dazu kommen feine Würze und leichte florale Akzente im Hintergrund.

Der Abgang ist lang, trocken und zitrisch-frisch mit dezenter pfeffriger Würze.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Schottland

**Stil:** Premium London Dry Gin

**Herstellung:** Small-Batch-Destillation in der Ting-Ten-Kupferbrennblase

**Profil:** Trocken • Zitrusbetont • Elegant • Klar • Modern

## Serviervorschlag

Ideal für einen klassischen Dry Martini mit Zitronenzeste oder als Gin & Tonic mit neutralem Tonic Water und

## Mediterranean Premium Gin • Spanien

Gin Març ist ein außergewöhnlicher Premium-Gin aus Spanien und stammt aus einem kleinen Fischerdorf an der Costa Dorada südlich von Barcelona. Die Destillerie befindet sich in einer historischen Kapelle aus dem 13. Jahrhundert und verbindet traditionelle Destillationskunst mit mediterranem Lebensgefühl.

Das Ziel bei der Entwicklung von Gin Març war es, die Aromen und den Charakter des Mittelmeerraums in einem Gin einzufangen – geprägt von Kräutern, Olivenhainen, Zitrusfrüchten und der warmen Küstenlandschaft Spaniens.

## Herstellung

Gin Març basiert auf neutralem Getreidealkohol. Die einzelnen Botanicals werden separat mazeriert und destilliert, um ein besonders klares und präzises Aromaprofil zu erzielen. Anschließend werden die einzelnen Destillate sorgfältig miteinander verblendet. Der Alkoholgehalt liegt bei etwa 42,7 % Vol.

## Botanicals

Arbuzquina-Oliven • Basilikum • Rosmarin • Thymian • Wacholder • Koriander • Zitronenschale • Orangenschale • Grüner Kardamom

## Aroma

Intensive mediterrane Kräuternoten von Rosmarin, Thymian und Basilikum treffen auf feine Olivenaromen und frische Zitrusnuancen. Wacholder bleibt präsent, wirkt jedoch eher unterstützend im Hintergrund.

## Geschmack

Würzig, komplex und deutlich kräuterbetont mit charakteristischen Noten von Rosmarin, Thymian und Basilikum. Die feinen Olivennuancen verleihen dem Gin eine leicht herzhaftige Tiefe, begleitet von frischen Citrusnoten und einer dezenten mediterranen Salzigkeit. Der Abgang ist lang, würzig und aromatisch mit anhaltenden Kräuter- und Olivennoten.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Costa Dorada, Spanien

**Stil:** Mediterraner Premium-Gin

**Herstellung:** Einzelne Botanicals separat mazeriert und destilliert

**Profil:** Kräuterig • Mediterran • Würzig • Frisch • Komplex

## Servicervorschlag

Ideal als Mediterranean Gin & Tonic mit neutralem Tonic Water sowie Rosmarinzwig und einer Grapefruit. Ebenfalls hervorragend für einen Dirty Martini oder pur auf Eis mit Zitronenzeste geeignet.

# Hendrick's Gin

€8,0

## Premium Dry Gin • Schottland

Hendrick's Gin wurde 1999 in Schottland entwickelt und wird von William Grant & Sons in der Girvan Distillery in Ayrshire hergestellt. Die markante dunkle Flasche im Stil einer viktorianischen Apothekerflasche unterstreicht den außergewöhnlichen Charakter dieses Premium-Gins.

Hendrick's gilt als moderner, aromatisch-wieher Gin und verbindet klassische Wacholdernoten mit floralen und frischen Elementen. Besonders bekannt ist er für seine einzigartigen Essenzen aus Rosenblättern und Gurke.

## Herstellung

Hendrick's wird in zwei unterschiedlichen Brennblasen destilliert:

- einer traditionellen Kupferbrennblase (Pot Still)
- einer seltenen Carter-Head-Destille

Beide Destillate werden anschließend miteinander kombiniert, um ein besonders harmonisches und komplexes Aromaprofil zu erzeugen.

## Botanicals

Wacholder • Angelikawurzel • Koriander • Zitronenschale • Orangenschale • Kamille • Kümmel • Holunderblüten • Kubebenpfeffer • Rosenessenzen • Gurkenessenzen

## Aroma

Frisch und elegant mit floralen Rosen- und Blütennoten, feiner Gurkenfrische sowie dezenter Zitrusakzenten. Wacholder bleibt präsent, wirkt jedoch weich und ausgewogen im Hintergrund.

## Geschmack

Samtig und weich mit einer harmonischen Balance aus würzigen, floralen und frischen Noten. Wacholder zeigt sich klar, ohne dominant zu sein. Gurke sorgt für eine grüne Frische, begleitet von Zitrus, Kräutern und feiner Würze.

Der Abgang ist trocken, lang und angenehm floral mit subtilen Gurken- und Zitrusnoten.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Schottland

**Stil:** New-Western / Premium Dry Gin

**Destillation:** Doppel-Destillation in zwei Brennblasen

**Profil:** Floral • Frisch • Weich • Komplex • Elegant

## Serviervorschlag

Klassisch als Gin & Tonic mit Gurkenscherbe statt Zitronen. Ebenfalls hervorragend pur auf Eis oder in eleganten Cocktails wie einem Cucumber Martini geeignet.

# Malfy Gin Rosa

€8,0

## Mediterranean Citrus Gin • Italien

Malfy Gin Rosa wird in der Torino Distillati-Brennerei in Moncalieri bei Turin hergestellt und verbindet italienische Destillationskunst mit dem mediterranen Lebensgefühl der „La Dolce Vita“. Der Gin steht für frische, sonnige Zitrusaromen und einen modernen, fruchtigen Stil.

## Herstellung

Die Basis bildet neutraler Getreidealkohol, der mit sorgfältig ausgewählten Botanicals angesetzt wird. Sizilianische Pink-Grapefruit-Schalen werden gemeinsam mit handgepflücktem Wacholder und weiteren Botanicals etwa 36 Stunden mazeriert, um ihre intensiven Aromen besonders schonend zu extrahieren.

Nach der Destillation wird ein Rhabarber-Destillat hinzugefügt, das dem Gin seine charakteristische zartrosa Farbe verleiht. Anschließend wird er auf etwa 41 % Vol. Alkoholgehalt eingestellt.

## Botanicals

Sizilianische Pink Grapefruit • Italienische Zitronen • Wacholder • Rhabarber • Koriander • Angelikawurzel • Florentiner Iriswurzel • Süßholz

## Aroma

Kräftige, frische Grapefruitnoten dominieren das Bouquet und werden von Zitrone, feinen Orangennuancen und fruchtigen Rhabarbernoten begleitet. Dezent würzige Akzente von Wacholder und Koriander verleihen zusätzliche Tiefe. Das Gesamtaroma wirkt hell, mediterran und einladend.

## Geschmack

Fruchtig und frisch mit ausgeprägter Grapefruit-Zitrusaromatik sowie einer ausgewogenen Balance zwischen frischer Zitrone und süßlicher Grapefruit. Wacholder bleibt präsent, zeigt sich jedoch eher im Hintergrund und besonders im Abgang. Leicht herb-bittere Nuancen sorgen für Struktur und Balance. Der Nachhall ist lang, elegant und angenehm zitrisch.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Italien

**Stil:** Mediterranean Citrus Gin

**Herstellung:** Citrus-Infusion mit Rhabarber-Destillat

**Profil:** Fruchtig • Zitrusbetont • Frisch • Elegant • Mild

## Serviervorschlag

Ideal als Gin & Tonic mit Premium Indian Tonic und Grapefruitzeste. Ebenfalls hervorragend als Gin Spritz mit Prosecco oder pur auf Eis geeignet.

# Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

€8,0

## Premium Dry Gin • Deutschland

Monkey 47 stammt aus dem Schwarzwald in Deutschland und zählt zu den bekanntesten Premium-Gins weltweit. Inspiriert wurde der Gin vom Rezept eines ehemaligen britischen Royal-Air-Force-Offiziers, der nach dem Zweiten Weltkrieg im Schwarzwald lebte und dort einen Gin mit regionalen Kräutern entwickelte. Die heutige Version wird von den Black Forest Distillers im Nordschwarzwald hergestellt. Die ersten Destillationen fanden in der traditionsreichen Stählemühle im Hegau statt, einer historischen Brennerrei mit jahrhundertelanger Brenntradition. Dort wurde Monkey 47 gemeinsam mit vielfach ausgezeichneten Edelbränden entwickelt und perfektioniert.

## Herstellung

Monkey 47 basiert auf neutralem Getreidealkohol und wird mit insgesamt 47 handverlesenen Botanicals aromatisiert – eine außergewöhnlich hohe Anzahl im Vergleich zu klassischen Gins.

Etwa ein Drittel der Zutaten stammt direkt aus dem Schwarzwald, darunter Fichtensprossen, Preiselbeeren, Holunderblüten, Flagebutten und Schlegeln. Ergänzt werden diese durch klassische und exotische Botanicals wie Wacholder, Zitronenschale, Pomelo, Koriander, Kardamom, Nelken und Muskat.

Die Botanicals werden sorgfältig destilliert und mit weichem Schwarzwälder Quellwasser auf 47 % Vol. Alkohol eingestellt.

## Aroma

Komplex und intensiv mit frischen Zitrusnoten von Limette und Pomelo, begleitet von waldigen Kräuteraromen, floralen Nuancen und würzigen Akzenten von Kardamom und Nelke. Dazu kommen feine rote Beeren- und Waldfruchtnoten.

## Geschmack

Außergewöhnlich vielschichtig mit frischer Zitruselligkeit, würzigen Kräuternoten und feinen Waldaromen. Wacholder bleibt präsent, ohne dominant zu wirken. Subtile rote Beerenfrüchte und leichte Süße sorgen für Balance und Tiefe.

Der Abgang ist lang, würzig und aromatisch mit Anklängen von Harz, Nadelholz und feiner Gewürzwärme.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Schwarzwald, Deutschland

**Stil:** Premium Schwarzwald Dry Gin

**Herstellung:** 47 Botanicals, Schwarzwälder Quellwasser, 47 % Vol.

**Profil:** Komplex · Würzig · Frisch · Kräutrig · Waldig

## Serviervorschlag

Ideal pur oder als klassischer Gin & Tonic mit neutralem Tonic Water und Grapefruit- oder Zitronenzeste. Durch seine intensive Aromatik eignet sich Monkey 47 auch hervorragend für anspruchsvolle Cocktails.

# Thermę Erding Gin by THE DÜKE

€8,0

Spezial Dry Gin Edition • Bayern, Deutschland

Der Thermę Erding Gin by THE DÜKE ist eine exklusive Sonderedition aus Bayern, entstanden in Zusammenarbeit zwischen der Thermę Erding und der bekannten THE DÜKE Destillerie nahe München in Ischheim. Die Destillerie produziert seit 2008 handwerklich hergestellte Premium-Gins und verbindet traditionelle Brennkunst mit modernen Aromenkonzepten.

Diese limitierte Edition wurde speziell entwickelt, um das sommerliche und tropische Lebensgefühl der Thermę Erding geschmacklich einzufangen.

## Herstellung

Die Basis bildet ein klassischer Dry Gin mit sorgfältig ausgewählten Botanicals. Für den traditionellen THE DÜKE Gin werden bis zu 15 Botanicals verwendet, darunter Wacholderbeeren, Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel und Lavendel. Typisch bayerische Noten entstehen durch die Zugabe von Hopfenblüten und Malz.

Die Botanicals mazerieren zunächst im Alkohol und werden anschließend schonend in Kupferbrennblasen destilliert, um ihre Aromen besonders fein herauszuarbeiten.

Für die Thermę Erding Edition wird die klassische Rezeptur zusätzlich mit tropischen Fruchtnoten wie Orange und Passionsfrucht sowie weichen Kakao- und Bananennoten veredelt.

## Botanicals & Aromen

Wacholder · Koriander · Zitronenschale · Angelikawurzel · Lavendel · Hopfenblüten · Malz · Orange · Passionsfrucht · Banane · Kakao

## Aroma

Fruchtig-exotisches Bouquet mit frischer Orange und tropischer Passionsfrucht, begleitet von weichen Bananen- und feinen Kakaonoten. Im Hintergrund bleibt klassischer Wacholder harmonisch präsent.

## Geschmack

Weich und ausgewogen mit sommerlicher Fruchtigkeit und angenehmer Süße. Orange und Maracuja sorgen für Frische, während Kakao- und Bananennoten dem Gin Wärme und Tiefe verleihen. Der Wacholder bleibt klar erkennbar, wirkt jedoch rund eingebunden und nicht dominant. Dadurch entsteht ein zugänglicher, fruchtiger Stil mit klassischem Gin-Charakter.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Bayern, Deutschland

**Stil:** Spezialedition eines klassischen Dry Gins

**Herstellung:** Handwerkliche Destillation in Kupferbrennblasen

**Profil:** Fruchtig · Tropisch · Weich · Sommerlich · Harmonisch

## Servicervorschlag

Ideal pur auf Eis oder als Gin & Tonic mit Orangenscheibe oder Passionsfrucht, um die tropischen Aromen besonders hervorzuheben.

# Wacholderbär Ski Club Arlberg Gin

€8,0

## Organic Alpine Dry Gin • Österreich

Der Wacholderbär Ski Club Arlberg Gin ist eine exklusive Sonderedition des österreichischen Wacholderbär Organic Dry Gin, entstanden in Zusammenarbeit mit dem Ski Club Arlberg, einem der traditionsreichsten Skiclubs der Alpen. Die Edition wurde entwickelt, um das alpine Lebensgefühl sowie die rauhe und ursprüngliche Charakteristik der Alpen geschmacklich zuzufangen.

### Herkunft

Der Gin stammt aus Österreich und basiert auf dem Wacholderbär Bio-Gin, der für seine regionalen und biologischen Zutaten bekannt ist. Die Sonderedition wurde speziell für den Ski Club Arlberg konzipiert und spiegelt die alpine Natur und Kräutervielfalt der Region wider.

### Herstellung

Die Basis bildet ein biologischer Neutralalkohol, der mit sorgfältig ausgewählten Bio-Botanicals aromatisiert und in Kupferbrennblasen destilliert wird. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Typische Botanicals dieser Edition sind Wacholder, Enzian, Thymian, Rosmarin, Fenchel und Kardamom. Diese Kombination wurde gezielt gewählt, um die Kräuter- und Gewürzvielfalt der alpinen Landschaft abzubilden.

### Botanicals

Wacholder · Enzian · Thymian · Rosmarin · Fenchel · Kardamom

### Aroma

Kräuterbetont und frisch mit dominanten Noten von Rosmarin und Thymian. Dazu kommen würzige Akzente von Fenchel und Kardamom, die dem Gin Tiefe verleihen. Wacholder bildet die klare, klassische Basis und verbindet die Aromen harmonisch. Das Bouquet wirkt insgesamt frisch, pflanzlich und deutlich alpin geprägt.

### Geschmack

Rau und würzig mit klaren Kräuteraromen, die an alpine Berglandschaften erinnern. Thymian und Rosmarin sorgen für Frische, während Fenchel und Kardamom eine warme, würzige Tiefe hinzufügen.

Wacholder bleibt präsent, jedoch ausgewogen eingebunden und nicht dominant. Der Abgang ist frisch, harmonisch und leicht würzig mit anhaltender Kräuternote.

### Charakterprofil

**Herkunft:** Österreich, Ski Club Arlberg Edition

**Stil:** Bio Alpine Dry Gin

**Herstellung:** Bio-Botanicals, Kupferdestillation

**Profil:** Kräutrig · Würzig · Frisch · Alpin · Charakterstark

### Servicervorschlag

Ideal als Gin & Tonic mit Kräuter- oder Zitrusgarnitur zur Betonung der alpinen Noten. Ebenfalls hervorragend pur auf Eis oder in kreativen Cocktails mit Rosmarin, Thymian oder Grapefruit geeignet.

# Aqua Lveç Gin

€8,0

## Italian Dry Gin • Dolomiten, Italien

Aqua Lveç Gin stammt aus den Dolomiten in der Region Venetien und wird von der Distilleria dell'Alpe nahe Treviso hergestellt. Die Destillerie verbindet traditionelle italienische Brennkunst mit einer historischen Gin-Rezeptur, die auf einen italienischen Soldaten nach dem Ersten Weltkrieg zurückgeht, der eine eigene Gin-Interpretation entwickelte.

## Herstellung

Der Gin wird handwerklich in zwei alten Kupfer-Pot-Still-Brennblasen (ca. 100 Liter) destilliert, was eine besonders intensive und klare Aromatik erzeugt. Die Botanicals werden über mehr als 15 Tage in neutralem Alkohol mazeriert, bevor sie destilliert und anschließend zu einem harmonischen Gesamtprofil verzinst werden.

Insgesamt werden 12 Botanicals verwendet, die klassische Gin-Elemente mit alpinen und mediterranen Kräutern verbinden. Der Alkoholgehalt beträgt ca. 47 % Vol.

## Botanicals

Wacholder · Kreuzkümmel · Kümmel · Lorbeer · Hopfen · Thymian · Enzian · Iriswurzel · Fagebutte · Weißdorn · Engelwurz · Koriander

## Aroma

Würzig-frisch und komplex mit klarer Wacholderstruktur. Kräuterige Noten von Thymian, Lorbeer und Hopfen prägen das Bouquet, ergänzt durch florale Akzente von Iris. Zitrus- und fruchtige Nuancen, insbesondere durch Fagebutte und Weißdorn, sorgen für zusätzliche Frische und Tiefe.

Das Gesamtaroma wirkt vielschichtig, harmonisch und deutlich kräuterbetont.

## Geschmack

Kräftig und aromatisch mit ausgeprägter Wacholderbasis. Kräuterige Noten von Thymian, Lorbeer und Engelwurz verleihen Tiefe, während Kreuzkümmel und Hopfen eine würzig-herbe Komponente hinzufügen.

Subtile florale und fruchtige Nuancen sorgen für Balance und Rundheit. Der Abgang ist lang, trocken und würzig mit feiner bittersüßer Kräuterstruktur.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Italien, Dolomiten

**Stil:** Handwerklicher Italian Dry Gin

**Herstellung:** Kupfer-Pot-Still, lange Mazeration, 12 Botanicals

**Profil:** Kräuterig · Würzig · Komplex · Fruchtig · Harmonisch

**Alkoholgehalt:** ca. 47 % Vol.

## Servivorschlag

Ideal als Gin & Tonic mit Premium-Tonic und Grapefruit- oder Pfirsichzeste. Ebenfalls hervorragend pur auf Eis oder in klassischen Cocktails wie Martini oder Negroni geeignet, wo seine würzige Tiefe besonders zur Geltung kommt.

# Sloeberry Blue Gin (Reisetbauer)

€8,0

## Sloe Gin auf Blue Gin Basis • Österreich

Der Sloeberry Blue Gin stammt aus Österreich und wird von der Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH in Axberg (Oberösterreich) hergestellt. Er basiert auf dem mehrfach destillierten Premium „Blue Gin“ und wird durch die Mazeration von Bio-Schlehen zu einer fruchtigen Sommeredition veredelt.

### Herstellung

Die Basis bildet der Reisetbauer Blue Gin, destilliert aus 100 % regionalem Malan-Weizen im traditionellen Kupfer-Pot-Still-Verfahren. Dieser Gin enthält 27 handverlesene Botanicals aus verschiedenen Herkunftsländern, darunter Wacholder, Koriander, Zitronenzeste, Angelikawurzel, Süßholzwurzel und weitere Gewürze und Kräuter.

Für den Sloeberry Blue Gin werden frische Bio-Schlehen mehrere Wochen im Blue Gin mazeriert und anschließend gepresst. Dadurch entsteht eine natürliche Fruchtigkeit sowie die charakteristische rote Farbe. Der Alkoholgehalt beträgt ca. 28 % Vol.

### Botanicals

Wacholder • Koriander • Zitronenzeste • Angelikawurzel • Süßholzwurzel • Kurkuma • Schlehen (Bio) • weitere 20 Botanicals

### Aroma

Fruchtig und lebendig mit klaren Noten von roten Schlehen, die eine natürliche Süße und Fruchtigkeit erzeugen. Wacholder bleibt erkennbar, tritt jedoch in den Hintergrund und verbindet sich harmonisch mit Zitrus- und Kräuternoten. Leichte pflanzliche und frische Nuancen sorgen für zusätzliche Komplexität.

### Geschmack

Fruchtig-pikant mit deutlicher Schlehenfrucht, die eine angenehme Säure und feine Tannine mitbringt. Würzige Botanicals wie Koriander und Zitrusnoten ergänzen die Frucht und sorgen für Balance und Struktur.

Der niedrige Alkoholgehalt macht den Gin weich, leicht und zugänglich, ohne übermäßige Süße. Der Abgang ist fruchtig, leicht würzig und elegant ausklingend.

### Charakterprofil

**Herkunft:** Österreich

**Stil:** Sloe Gin auf Premium-Gin Basis

**Herstellung:** Blue Gin mit Bio-Schlehenmazeration

**Profil:** Fruchtig • Pikant • Leicht • Sommerlich • Elegant

**Alkoholgehalt:** ca. 28 % Vol.

### Servivorschlag

Ideal pur auf Eis, als Sloe Gin & Tonic mit mildem Tonic Water und Zitronenzeste oder als fruchtige Basis in sommerlichen Cocktails.

# Generous Gin

€8,0

## Premium French Gin • Cognac, Frankreich

Generous Gin stammt aus der französischen Region Cognac, einem traditionsreichen Zentrum der Spirituosenherstellung. Produziert wird er von der Firma Odévie SAS, die sich auf hochwertige, moderne Premium-Spirituosen spezialisiert hat. Der Gin verbindet klassische Destillationskunst mit einer frischen, aromatischen Stilistik.

## Herstellung

Die Basis bildet ein neutraler Getreidealkohol, der mit sorgfältig ausgewählten natürlichen Botanicals aromatisiert wird. Ein Teil der Zutaten wird mazeriert, während andere direkt im Destillationsprozess verarbeitet werden, um die Aromen optimal zu extrahieren.

Die Destillation erfolgt traditionell in Kupferbrennblasen, was eine klare und harmonische Aromastruktur gewährleistet. Der Alkoholgehalt liegt bei ca. 44 % Vol.

## Botanicals

Wacholder • Mandarine • Zitrone • Holunderblüte • Jasmin • roter Pfeffer • weitere natürliche Zitrus- und Blütenbotanicals

## Aroma

Frish, floral und zitrusbetont mit eleganter Wacholderbasis. Mandarine und Zitrusfrüchte sorgen für lebendige Frische, während Holunderblüte und Jasmin eine feine florale Süße einbringen. Roter Pfeffer verleiht dem Bouquet eine dezente würzige Schärfe.

Das Gesamtaroma wirkt ausgewogen, klar und modern.

## Geschmack

Zitrusfrisch und deutlich von Mandarine und weiteren Zitrusnoten geprägt. Florale Nuancen von Jasmin und Holunder sorgen für Tiefe und Eleganz, während roter Pfeffer eine leichte, charakteristische Würze hinzufügt.

Der Wacholder bleibt präsent und bildet zusammen mit den Gewürzen ein trockenes, klares und harmonisches Finish.

## Charakterprofil

**Herkunft:** Frankreich (Cognac)

**Stil:** Moderner Premium Gin

**Herstellung:** Traditionelle Kupferdestillation mit natürlichen Botanicals

**Profil:** Frisch • Floral • Zitrusbetont • Würzig • Elegant

**Alkoholgehalt:** ca. 44 % Vol.

## Servicevorschlag

Ideal als Gin & Tonic mit klassischem Tonic Water und Zitronen- oder Mandarinenzeste. Ebenfalls geeignet für klassische Cocktails wie Martini oder Negroni sowie pur auf Eis zur Entfaltung der aromatischen Vielfalt.

# Roku Gin

€8,0

## Herkunft

Roku Gin stammt aus Japan und wird von Suntory, einer traditionsreichen Destillerie mit über 100 Jahren Erfahrung in der Spirituosenherstellung, produziert. Der Name „Roku“ bedeutet „sechs“ und bezieht sich auf die sechs japanischen Botanicals, die diesen Gin prägen. Die sechseckige Flasche symbolisiert diese sechs saisonalen Zutaten und steht für japanische Präzision, Harmonie und Handwerkskunst.

## Herstellung

Roku wird im Suntory-Spirituosenatelier in Osaka hergestellt. Insgesamt werden 14 Botanicals verwendet – sechs japanische und acht klassische Gin-Botanicals. Die japanischen Botanicals werden nach dem „Shun-Prinzip“ zur optimalen Reifezeit geerntet: Sakura (Blüte und Blatt), Sencha- und Gyokuro-Tee, Sansho-Pfeffer und Yuzu-Schale.

Jede Zutat wird separat destilliert, um die feinen Aromen präzise zu bewahren. Anschließend werden alle Destillate zu einem harmonischen Gesamtblend vergint, was die besondere Reinheit und Balance dieses Gins ausmacht.

## Aroma

Elegant, fein und vielschichtig mit floralen Noten der Kirschblüte.

Frische Yuzu-Zitrusnoten sorgen für Klarheit und Lebendigkeit.

Grüner Tee bringt eine sanfte, pflanzliche Tiefe.

Wacholder und dezente Gewürze bilden die klassische Gin-Struktur im Hintergrund.

## Geschmack

Weich, rund und harmonisch mit klarer Yuzu-Zitrusfrische.

Florale Kirschblüten- und Teenuancen prägen das Geschmacksbild und verleihen Eleganz.

Wacholder bleibt dezent und strukturiert den Gin, ohne zu dominieren.

Sansho-Pfeffer sorgt im Abgang für eine feine, elegante Würze mit leichter Schärfe.

## Charakter

Ein eleganter japanischer Premium-Gin mit klarer Balance aus floralen, zitrischen und pflanzlichen Noten. Deutlich weicher und feiner als klassische London Dry Gins und stark geprägt von japanischer Natur, Saisonbewusstsein und Präzision.

## Servizvorschlag

Ideal als Gin & Tonic mit Yuzu- oder Grapefruit-Garnitur. Auch pur auf Eis oder in leichten, japanisch inspirierten Cocktails entfaltet Roku seine elegante Aromatik besonders gut.

# The Illusionist Dry Gin

€8,0

Ein moderner Premium-Gin aus München, Deutschland, entwickelt 2015 von Tim Steglich und Max Muggenthaler. The Illusionist verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einem kreativen, außergewöhnlichen Geschmackserlebnis und richtet sich sowohl an Gin-Liebhaber als auch an Cocktail-Fans.

## Herstellung

Für The Illusionist werden 16 handverlesene Botanicals aus verschiedenen Regionen der Welt verwendet. Dazu gehören klassischer Wacholder sowie Zitrusnoten wie Orange, Grapefruit und Zitrone, ergänzt durch Rosmarin, Lavendel, Kamille und Cranberries. Die Botanicals werden in neutralem Alkohol mazeriert und anschließend in traditionellen Kupferbrennblasen destilliert, um ein komplexes und ausgewogenes Aromaprofil zu schaffen. Ein besonderes Merkmal ist die Butterfly Pea Flower, die dem Gin seine tiefblaue Farbe verleiht. Durch die Zugabe säurehaltiger Zutaten wie Tonic Water oder Zitronensaft verändert sich die Farbe sichtbar in ein zartes Rosa. Mit 45 % Vol. besitzt der Gin Kraft und Ausdruck, bleibt dabei aber angenehm zugänglich.

## Aroma

In der Nase zeigt The Illusionist ein vielschichtiges Bouquet mit fein eingebettetem Wacholder, klarer Zitrusfrische von Zitrone, Orange und Grapefruit sowie mediterranen Kräuter- und Blumennoten von Lavendel, Rosmarin und Kamille. Leichte Cranberry- und florale Nuancen verleihen dem Aroma zusätzliche Frische, Tiefe und Eleganz.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich The Illusionist ausgewogen und charaktervoll. Die Wacholderbasis bleibt klar erkennbar, ohne zu dominieren. Frische Zitrusaromen, besonders Grapefruit und Zitrone, sorgen für Spannung und Leichtigkeit. Kräuter- und florale Noten von Lavendel und Rosmarin bringen Komplexität, während leichte Cranberry-Süße Frucht und Tiefe ergänzt. Im Hintergrund sorgen würzige Nuancen wie Süßholz, Kardamom und Angelika für Struktur und Länge. Der Abgang ist harmonisch, weich und leicht würzig mit einem angenehm anhaltenden Zitrus- und Kräuterfinish.

## Charakter

Herkunft: München, Deutschland

Stil: Handwerklich, 16 Botanicals, traditionelle Destillation

Farbeffekt: Tiefblau, mit Tonic oder Zitrus rosa verfärbend

Geruch: Frisch, fruchtig-blumig, aromatisch

Geschmack: Ausgewogen, zitrisch, kräuterig, weich würzig

Abgang: Harmonisch, mittellang

## Servicevorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit trockenem Tonic und ziner Zitronen- oder Grapefruitzeste. Auch mit Rosmarinzwig oder Lavendelblüte entfaltet er seine aromatische Seite besonders schön. Zudem eignet er sich hervorragend für kreative Cocktails und spritzige Highball-Varianten.

The Illusionist ist ein moderner Premium-Gin, der klassische Gin-Elemente mit einer spielerischen Farbveränderung und einem vielschichtigen Aromaprofil verbindet.

# Hop Gin – Zwiefalter Klosterbräu

€8,0

Der Hop Gin stammt aus Zwiefalten in Baden-Württemberg und wird von der traditionsreichen Zwiefalter Klosterbräu hergestellt – einer Familienbrauerei mit über 500 Jahren Brautradition seit 1521. Als regionale Spezialität verbindet dieser Gin klassische Destillationskunst mit der Aromawelt des Bierbrauens.

## Herstellung

Die Basis bildet neutraler Alkohol, verfeinert mit klassischen Gin-Botanicals wie Wacholder. Charakteristisch für diesen Gin ist die Verwendung von Aromahopfen als zentrales Geschmackselement. Besonders Hopfensorten wie Cascade verleihen dem Destillat frische Zitrus- und Grapefruitnoten. Der Hopfen wird während des Herstellungsprozesses aromatisch eingebunden, sodass seine feinen Bitter- und Kräutraromen klar zur Geltung kommen. Die Herstellung orientiert sich an modernen Gin-Stilen mit traditioneller Destillation in Kupferbrennblasen, wodurch ein ausgewogenes und aromatisches Profil entsteht.

## Aroma

Im Duft zeigt sich der Hop Gin frisch und aromatisch mit deutlich hopfigem Charakter. Grüne, leicht herbe und grasige Noten treffen auf klassische Wacholderwürze. Ergänzt wird das Bouquet durch feine Zitrusakzente und eine dezente Kräuterfrische. Trotz der Hopfenprägung bleibt das Aroma elegant und klar strukturiert.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin hopfenbetont und ausgewogen. Die feine Bitterkeit des Aromahopfens sorgt für ein blumig-fruchtiges Profil mit frischen Citrus- und Grapefruitanklingen. Wacholder bildet eine harmonische Grundlage, ohne dominant zu wirken. Kräutrigere Nuancen und eine angenehm milde Würze verleihen dem Gin Tiefe und Vielschichtigkeit. Im Vergleich zu klassischen London Dry Gins wirkt er weicher und besonders aromatisch im Mundgefühl.

## Charakter

Herkunft: Zwiefalten, Deutschland

Stil: Moderner, hopfenbetonter Gin

Herstellung: Klassische Gin-Destillation mit Aromahopfen

Geruch: Frisch, hopfig, zitrisch, kräutrig

Geschmack: Aromatisch herb, ausgewogen, weich und hopfenbetont

## Servicevorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit mildem Tonic Water sowie einer Zitronen- oder Grapefruitzeste. Auch pur auf Eis entfaltet der Gin seinen charakteristischen Hopfenstil besonders klar. Ebenso eignet er sich hervorragend für frische Kräuter- und Zitruscocktails, beispielsweise mit Rosmarin oder Grapefruit.

Der Zwiefalter Hop Gin verbindet traditionelle deutsche Braukunst mit moderner Gin-Kultur und bietet ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit unverwechselbar hopfigem Charakter.

# Drumshanbo Gunpowder Irish Gin

€8,0

Ein moderner Premium-Gin aus dem kleinen Ort Drumshanbo in Irland, hergestellt von der unabhängigen The Shed Distillery. Der Gin verbindet traditionelle Destillationskunst mit außergewöhnlichen Botanicals und steht für einen frischen, eleganten und charaktervollen Stil.

## Herstellung

Drumshanbo Gunpowder Irish Gin wird in kleinen Chargen handwerklich produziert. Die Herstellung kombiniert klassische Gin-Destillation mit der Methode der Dampf-Infusion, wodurch besonders feine und vielschichtige Aromen entstehen. Insgesamt werden 12 Botanicals verwendet, darunter klassischer Wacholder, Koriandersamen, Angelikawurzel sowie Gunpowder Tea – ein chinesischer grüner Tee, der dem Gin seinen Namen verleiht. Während einige Botanicals direkt mitdestilliert werden, gelangen andere über den Dampf in das Destillat. Das Ergebnis ist ein ausgewogenes Aromaprofil mit besonderer Tiefe und Frische.

## Aroma

In der Nase präsentiert sich der Gin frisch und lebendig mit deutlichen Zitrusnoten, insbesondere Grapefruit. Ergänzt wird das Bouquet durch feine Teearomen sowie kräuterige und leicht würzige Nuancen. Insgesamt wirkt das Aroma elegant, klar und modern.

## Geschmack

Am Gaumen zeigt sich Drumshanbo Gunpowder Irish Gin weich und ausgewogen mit leichter Cremigkeit. Frische Zitrusaromen stehen im Vordergrund und werden von einer dezenten Bitterkeit des grünen Tees begleitet. Würzige, leicht pfeffrige Noten sorgen für zusätzliche Komplexität. Der Wacholder bleibt präsent, ohne dominant zu wirken. Der Abgang ist lang, frisch und angenehm trocken.

## Charakter

Herkunft: Drumshanbo, Irland

Stil: Moderner Irish Gin mit Tee-Infusion

Herstellung: Handwerkliche Small-Batch-Destillation mit Vapour Infusion

Botanicals: 12 ausgewählte Zutaten inklusive Gunpowder Tea

Geruch: Frisch, zitrisch, kräuterig und elegant

Geschmack: Weich, aromatisch, leicht würzig und fein herb

Abgang: Lang, frisch und trocken

## Besonderheit

Der verwendete Gunpowder Tea verleiht dem Gin seine charakteristische leicht herbe, „grüne“ Note und hebt ihn deutlich von klassischen London Dry Gins ab.

## Servizvorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit trockenem Tonic Water und frischer Grapefruit oder Limette. Auch in leichten, zitrusbetonten Cocktails entfaltet der Gin seine elegante Frische besonders gut.

Ein handwerklich hergestellter Premium-Gin mit afrikanischer Inspiration. Gezündet wurde Elephant Gin 2013 von Robin und Tessa Gerlach nach Reisen durch Afrika. Die Marke verbindet außergewöhnliche Botanicals mit dem Gedanken des Naturschutzes – ein Teil der Einnahmen unterstützt Organisationen zum Schutz afrikanischer Elefanten.

## Herstellung

Elephant Gin wird in Deutschland in kleinen Chargen produziert. Die Basis bildet ein klassischer Gin-Stil mit Wacholder, ergänzt durch seltene afrikanische Botanicals. Insgesamt werden rund 14 ausgewählte Zutaten verwendet, darunter Buchu aus Südafrika, Baobab-Frucht und afrikanischer Wermut. Die schonende Destillation erfolgt in traditionellen Kupferbrennblasen, um die natürlichen Aromen besonders klar herauszuarbeiten. Jede Flasche wird von Hand etikettiert.

## Aroma

In der Nase zeigt sich Elephant Gin frisch und komplex mit deutlich wahrnehmbarem Wacholder. Kräuterige Noten verbinden sich mit feinen floralen und fruchtigen Nuancen. Ergänzt wird das Bouquet durch Anklänge von Pinie und frischer Zitrusfrucht, wodurch ein eleganter und natürlicher Gesamtindruck entsteht.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin trocken und zugleich weich. Die klassische Wacholderbasis wird begleitet von würzigen und leicht erdigen Tönen sowie subtilen fruchtigen Akzenten der afrikanischen Botanicals. Der Geschmack wirkt ausgewogen, aromatisch und authentisch, ohne süß zu erscheinen. Der Abgang ist elegant, leicht herb und angenehm lang anhaltend.

## Charakter

Herkunft: Deutschland, inspiriert von Afrika

Stil: Premium Dry Gin mit afrikanischen Botanicals

Herstellung: Handwerkliche Small-Batch-Destillation

Botanicals: Ca. 14 Zutaten inklusive Buchu, Baobab und afrikanischem Wermut

Geruch: Frisch, wacholderbetont, kräuterig und leicht fruchtig

Geschmack: Trocken, weich, würzig und ausgewogen

Abgang: Elegant, leicht herb und lang

## Besonderheit

Elephant Gin verbindet den klassischen London-Dry-Stil mit exotischen afrikanischen Einflüssen. Dadurch entsteht ein charaktvoller Gin, der zugleich vertraut und außergewöhnlich wirkt.

## Servicervorschläge

Idéal als klassischer Gin & Tonic mit mediterranem oder trockenem Tonic Water sowie ziner Orangenzeste oder frischen Kräutern wie Rosmarin. Auch pur oder auf Eis entfaltet er seine komplexen Botanicals besonders harmonisch.

# Le Tribute Dry Gin

€8,0

Ein moderner mediterraner Premium-Gin aus Spanien, hergestellt von MG Destilerías nahe Barcelona. Das traditionsreiche Familienunternehmen produziert seit 1835 Spirituosen und brachte Le Tribute 2017 auf den Markt. Der Gin steht für einen besonders frischen, zitrusbetonten und eleganten Stil.

## Herstellung

Le Tribute Dry Gin wird mit großer Präzision und aufwendiger Destillation hergestellt. Verwendet werden verschiedene Zitrus- und Kräuterbotanicals, darunter Wacholder, Limette, Zitrone, Orange, Grapefruit, Mandarine, Kumquat sowie Zitronengras. Eine Besonderheit der Herstellung besteht darin, dass jedes Botanical einzeln mazeriert und destilliert wird. Erst anschließend werden die einzelnen Destillate zusammengeführt und erneut gemeinsam destilliert. Dadurch entstehen besonders klare, präzise und ausgewogene Aromen. Der Alkoholgehalt beträgt 43 % Vol.

## Aroma

In der Nase zeigt sich Le Tribute ausgesprochen frisch und intensiv zitrusbetont. Dominant sind Noten von Mandarine, Orange, Zitrone und Limette. Ergänzt wird das Bouquet durch feine Kräuteranklänge, Zitronengras und eine leichte natürliche Süße. Insgesamt wirkt das Aroma sommerlich, elegant und fruchtig-frisch.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin klar, weich und aromatisch. Intensive Zitrusnoten von Zitrone, Grapefruit und Mandarine stehen im Vordergrund und werden von leicht bitteren sowie trockenen Nuancen begleitet. Der Wacholder bleibt präsent, tritt jedoch zugunsten der frischen Fruchtaromen bewusst in den Hintergrund. Die Textur wirkt angenehm weich und leicht cremig. Der Stil erinnert an einen modernen mediterranen Gin mit frischer, eleganter Leichtigkeit.

## Charakter

Herkunft: Spanien, Region Barcelona

Stil: Mediterraner Dry Gin

Herstellung: Einzelne Destillation aller Botanicals mit anschließender gemeinsamer Redestillation

Botanicals: Wacholder, verschiedene Zitrusfrüchte und Zitronengras

Geruch: Intensiv zitrisch, frisch und aromatisch

Geschmack: Fruchtig, weich, leicht trocken und elegant

Abgang: Frisch, harmonisch und fein zitrisch

## Besonderheit

Le Tribute zeichnet sich besonders durch seinen starken Fokus auf Zitrusfrüchte und Zitronengras aus. Dadurch wirkt er leichter zugänglich, besonders frisch und weniger herb als klassische London Dry Gins.

## Servicervorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit neutralem oder mediterranem Tonic Water sowie einer Grapefruit-, Zitronen- oder Limettenzeste. Auch in sommerlichen Highballs und frischen Citrus-Cocktails entfaltet der Gin seine elegante Aromatik hervorragend.

# Reisetbauer Black Currant Organic Dry Gin

€8,0

Ein österreichischer Bio-Gin aus Oberösterreich, hergestellt von der renommierten Reisetbauer Qualitätsbrand GmbH unter der Leitung von Hans Reisetbauer. Der Gin gehört zur Bio-Linie der Brennerrei und verbindet klassischen Gin-Charakter mit fruchtiger Cassis-Aromatik.

## Herstellung

Die Basis bildet ein hochwertiges Bio-Weizendestillat, kombiniert mit ausgewählten Bio-Botanicals und Quellwasser aus dem Mühlviertel. Seine besondere Charakteristik erhält der Gin durch die Zugabe von natürlichem Saft schwarzer Johannisbeeren. Dadurch entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus klassischer Gin-Würze und intensiver Fruchtigkeit. Der Alkoholgehalt beträgt 41,7 % Vol.

## Aroma

In der Nase präsentiert sich der Gin deutlich fruchtbetont mit dominanten Noten schwarzer Johannisbeere. Ergänzt wird das Bouquet durch leichte florale Nuancen sowie feine Kräuter- und Gewürzanklänge. Insgesamt wirkt das Aroma weich, rund und besonders zugänglich.

## Geschmack

Am Gaumen zeigt sich der Gin aromatisch und fruchtig mit klar erkennbarem Cassis-Charakter. Saftige, leicht säuerliche Beerennoten stehen im Vordergrund und werden von einer milden Würze begleitet. Eine dezente Süße sorgt für Balance und ein angenehmes weiches Mundgefühl. Der Stil erinnert weniger an einen klassischen Dry Gin, sondern vielmehr an eine elegante, fruchtig-aromatische Interpretation mit besonderer Tiefe.

## Charakter

Herkunft: Oberösterreich, Österreich

Stil: Bio Dry Gin mit schwarzer Johannisbeere

Herstellung: Bio-Weizendestillat mit natürlichen Botanicals und Cassis-Saft

Geruch: Fruchtig, weich, floral und leicht würzig

Geschmack: Bezig, mild, harmonisch und aromatisch

Abgang: Rund, weich und fruchtbetont

## Besonderheit

Durch die Verwendung echten Johannisbeersafts entsteht ein außergewöhnlicher Gin zwischen klassischem Dry Gin und fruchtiger Gin-Variation. Dadurch eignet er sich besonders für leichte, aromatische Drinks.

## Servizvorschläge

Ideal als fruchtiger Gin & Tonic mit neutralem Tonic Water sowie frischen Beeren oder einer Zitronenzeste. Auch pur auf Eis oder in frischen Sommer-Cocktails entfaltet der Gin seine elegante Cassis-Aromatik besonders harmonisch.

# STIN – Styrian Gin

€8,0

Ein österreichischer Craft-Gin aus der Steiermark, entwickelt von Johannes Firmenich und Reinhard Jagerhofer. Der Name „STIN“ steht für „Styrian Gin“ und spiegelt die enge Verbindung zur steirischen Herkunft wider. Besonders prägend sind regionale Zutaten wie südsteirische Äpfel und Holunderblüten aus der Oststeiermark.

## Herkunft

STIN wird in kleinen Chargen in der Süd- und Oststeiermark destilliert, unter anderem in Ehrenhausen an der Weinstraße und Raindorf bei Hartberg. Ziel der Produzenten war es, einen Gin zu schaffen, der den Charakter und die Aromen ihrer Heimat authentisch widerspiegelt.

## Herstellung

Die Herstellung erfolgt nach der klassischen London-Dry-Methode. Grundlage ist Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der mit insgesamt 28 Botanicals verfeinert wird. Die Botanicals werden mehrere Tage mazeriert und anschließend destilliert. Danach wird der Gin mit steirischem Quellwasser auf Trinkstärke reduziert. Zusatzstoffe oder künstliche Aromen werden nicht verwendet.

Zu den wichtigsten Botanicals zählen Wacholder, Holunderblüten, südsteirische Äpfel, Zitronen- und Orangenschalen, Koriander, Kardamom, Ingwer, Kümmel und Pfeffer.

## Aroma

In der Nase zeigt STIN frische Noten von Orange und Zitrone, begleitet von Wacholder sowie blumigen Holunderaromen. Kräuter- und Gewürznuancen sowie dezente Apfelnoten verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe. Das Aroma wirkt intensiv, frisch und sommerlich, ohne schwer zu erscheinen.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich STIN modern, fruchtig und floral mit klarer Wacholderbasis. Frische Zitrusnoten treffen auf feine Holunderblüten und eine leichte natürliche Apfelsüße. Würzige Akzente von Pfeffer, Kardamom und Ingwer sorgen für Komplexität und Struktur. Der Gin wirkt weich, rund und elegant mit einem harmonischen Mundgefühl.

## Charakter

Herkunft: Steiermark, Österreich

Stil: Moderner London Dry Craft Gin

Herstellung: Small-Batch-Destillation mit 28 Botanicals

Geruch: Frisch, floral, zitrisch und leicht würzig

Geschmack: Fruchtig, weich, aromatisch und ausgewogen

Abgang: Elegant, frisch und harmonisch

## Besonderheit

STIN verbindet klassischen London-Dry-Stil mit regionalen steirischen Botanicals und erzeugt dadurch einen eigenständigen, fruchtig-floralen Charakter mit starkem Heimatbezug.

## Servizvorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit neutralem oder leicht floralen Tonic Water. Besonders harmonisch mit Orangenzeste, Zitronenschale oder Holunderblüte als Garnitur.

# The Stin Sloeberry

€8,0

Ein handwerklich hergestellter Sloe Gin aus der Süd- und Oststeiermark in Österreich. Produziert von Reinhard Jägerhofer und Johannes Firmenich, verbindet The Stin regionale Zutaten mit traditioneller Gin-Herstellung und fruchtiger Schlehenveredelung.

## Herstellung

Die Herstellung erfolgt in zwei Schritten. Zunächst entsteht ein klassischer London Dry Gin auf Basis landwirtschaftlichen Alkohols mit rund 28 Botanicals, darunter Wacholder, Zitrusfrüchte und ausgewählte Gewürze. Die Botanicals werden mazeriert und anschließend in Kupferkesseln in kleinen Chargen destilliert.

Im zweiten Schritt wird der fertige Gin erneut angesetzt und mit Schlehenbeeren sowie etwas Zucker veredelt. Durch die mehrwöchige Reifung entstehen intensive Fruchtaromen und eine natürliche Trübung. Nach dem Absieben bleibt der Charakter bewusst naturbelassen und ohne Zusatzstoffe erhalten. Stilistisch handelt es sich dabei um einen Schlehenlikör auf Gin-Basis und nicht um einen klassischen Dry Gin.

## Aroma

In der Nase zeigt sich The Stin Sloeberry intensiv fruchtig und beerig mit dominanten Schlehennoten, die an Pflaume und Cassis erinnern. Ergänzt wird das Bouquet durch feine Mandelklänge, wie sie typisch für Schlehenkerne sind. Dezentle Wacholder- und Zitrusnoten aus dem Basis-Gin sorgen für zusätzliche Tiefe und Balance. Insgesamt wirkt das Aroma weich, rund und angenehm fruchtbetont.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Sloe Gin fruchtig-süß mit feiner Säure und harmonischer Struktur. Reife Schlehenaromen stehen im Mittelpunkt und werden von einer angenehmen Süße begleitet. Leicht herbe und trockene Nuancen sorgen für Ausgewogenheit und Charakter. Der klassische Wacholder bleibt spürbar, tritt jedoch deutlich milder auf als bei klassischen Dry Gins. Das Mundgefühl ist weich, rund und besonders zugänglich.

## Charakter

Herkunft: Steiermark, Österreich

Stil: Sloe Gin / Schlehenlikör auf Gin-Basis

Herstellung: London Dry Gin mit zweiter Schlehen-Mazeration

Botanicals: Ca. 28 Zutaten plus Schlehenbeeren

Geruch: Beerig, fruchtig, weich und leicht mandelig

Geschmack: Süß-fruchtig, mild würzig und harmonisch

Abgang: Rund, weich und leicht herb

## Besonderheit

The Stin Sloeberry kombiniert steirischen Dry Gin mit natürlicher Schlehenveredelung. Durch die handwerkliche Herstellung und die naturtrübe Struktur entsteht ein besonders fruchtiger und charaktervoller Sloe Gin.

## Servicevorschläge

Ideal pur, auf Eis oder als Basis für klassische Cocktails wie den Sloe Gin Fizz.

Auch mit trockenem Tonic Water entfaltet der Ginlikör seine fruchtigen und beerigen Aromen besonders harmonisch.

# FIOR Dry Gin

€8,0

Ein handwerklich hergestellter Premium-Gin aus dem Salzkammergut in Oberösterreich. Produziert am traditionsreichen Sammerhof, wo seit den 1920er-Jahren Edelbrände entstehen. Der Name „FIOR“ leitet sich aus dem Althochdeutschen ab und bedeutet „vier“, benannt nach den vier Gründern, die ihre gemeinsame Vision eines ausgewogenen, modernen Gins umgesetzt haben.

## Herstellung

FIOR ist ein klassischer London Dry Gin, der vollständig in Handarbeit in kleinen Chargen produziert wird. Verwendet werden rund 10 ausgewählte Botanicals, darunter Wacholder, Lavendel, Zitrone, Orange, Apfel, Rosmarin, Kardamom, Zimt, Ingwer und Zitronengras.

Die Herstellung erfolgt in drei Schritten: Zunächst werden die Botanicals im Alkohol mazeriert, anschließend schonend destilliert und danach zur Ruhe gebracht sowie mit Wasser auf Trinkstärke eingestellt. Ziel ist ein harmonisches, ausgewogenes und klar strukturiertes Aromaprofil ohne künstliche Zusätze.

## Aroma

In der Nase zeigt sich FIOR klassisch wacholderbetont mit frischen Zitrusnoten von Zitrone und Orange. Florale Lavendelnuancen prägen das Bouquet deutlich und werden von feinen Kräuter- und Gewürznoten begleitet. Insgesamt wirkt das Aroma frisch, leicht blumig und elegant.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin weich, rund und ausgewogen. Wacholder und Zitrus bilden die klare Basis, darauf aufbauend entfalten sich deutliche florale Lavendelnoten. Ergänzt wird das Geschmacksbild durch frische Kräuter wie Rosmarin und Zitronengras sowie eine feine Würze von Ingwer und weiteren Gewürzen. Der Geschmack entwickelt sich von klassisch-zitrisch hin zu floral und leicht würzig. Der Abgang ist kurz, frisch und sehr elegant.

## Charakter

Herkunft: Salzkammergut, Oberösterreich

Stil: London Dry Gin

Herstellung: Handwerklich, Small-Batch-Destillation

Botanicals: ca. 10 Zutaten inkl. Wacholder, Lavendel, Zitrus, Kräuter und Gewürze

Geruch: Frisch, zitrisch, floral und leicht würzig

Geschmack: Weich, floral, ausgewogen und aromatisch

Abgang: Kurz, frisch und elegant

## Besonderheit

FIOR ist ein floral-zitrusbetonter Gin, der sich bewusst von stark wacholderlastigen Gins abhebt. Die Kombination aus Lavendel, Zitrusfrüchten und Kräutern macht ihn besonders zugänglich und aromatisch.

## Servicervorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit neutralem oder leicht floralen Tonic Water. Besonders harmonisch mit Zitronen-, Orangen- oder Lavendelgarnitur. Auch für sommerliche, leichte Cocktails sehr gut geeignet.

# Needle Blackforest Dry Gin

€8,0

Ein charakterstarker Dry Gin aus dem Schwarzwald in Deutschland. Hergestellt von der Bimmerle Private Distillery in Achern, wurde dieser Gin entwickelt, um den typischen Charakter der Region geschmacklich einzufangen und den Schwarzwald in flüssiger Form erlebbar zu machen.

## Herstellung

Needle Gin wird auf Basis neutralen Getreidealkohols hergestellt und in kleinen Chargen produziert. Die Botanicals werden klassisch mazeriert und anschließend destilliert.

Zu den verwendeten Zutaten zählen Wacholder, handverlesene Fichtennadeln aus dem Schwarzwald als prägendes Hauptbotanical, Zitruschalen von Zitrone und Orange, Lavendel sowie würzige Komponenten wie Ingwer, Zimt, Piment, Koriander und Angelikawurzel. Die Fichtennadeln verleihen dem Gin sein markantes Waldprofil und sind das zentrale Charaktermerkmal.

## Aroma

In der Nase zeigt sich der Gin deutlich waldig und harzig. Frische Fichtennadlaromen erinnern an einen Nadelwald und bilden gemeinsam mit Wacholder die Basis. Ergänzt wird das Bouquet durch frische Zitrusnoten, feine florale Anklänge von Lavendel sowie eine dezente Würze. Insgesamt wirkt das Aroma sehr natürlich, frisch und intensiv aromatisch.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich Needle Gin kräftig, würzig und deutlich waldbetont. Fichtennadeln und Wacholder stehen klar im Vordergrund und werden von frischen Zitrusnoten begleitet. Eine leichte Schärfe durch Gewürze sowie eine kräuterige Tiefe sorgen für zusätzliche Komplexität. Der Abgang ist lang, würzig und leicht trocken.

## Charakter

Herkunft: Schwarzwald, Deutschland

Stil: Dry Gin mit starkem regionalem Waldeharakter

Herstellung: Small-Batch-Destillation mit Mazeration

Botanicals: Wacholder, Fichtennadeln, Zitrus, Kräuter und Gewürze

Geruch: Waldig, harzig, zitrisch und frisch

Geschmack: Kräftig, würzig, waldbetont und aromatisch

Abgang: Lang, trocken und würzig

## Besonderheit

Needle Blackforest Dry Gin zeichnet sich durch seinen intensiven Fichtennaddeharakter aus. Er vermittelt ein klares Waldaroma und hebt sich dadurch deutlich von klassischen London Dry Gins ab.

## Servicevorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit trockenem Tonic Water sowie einer Zitronen- oder Orangenzeste. Auch pur oder auf Eis entfaltet der Gin seinen ausgeprägten Schwarzwald-Charakter besonders intensiv.

Ein mediterran inspirierter Premium-Gin mit deutscher Herkunft. Produziert wird Gin Sul in der Altonaer Spirituosen Manufaktur in Hamburg, während die aromatische Inspiration und viele Botanicals aus der portugiesischen Algarve stammen. Die Idee hinter dem Gin ist die Verbindung von norddeutscher Handwerkskunst mit den sonnigen, frischen Aromen Südeuropas.

## Herstellung

Gin Sul wird in kleinen Chargen handwerklich hergestellt und in einer traditionellen Kupferbrennblase mit rund 100 Litern Fassungsvermögen destilliert. Die langsame und schonende Destillation sorgt für ein besonders klares und präzises Aromaprofil.

Verwendet werden ausgewählte Botanicals, darunter Wacholder, frische Zitronen und Orangen aus Portugal, Rosmarin, Koriander, Zistrose sowie dezente Gewürze wie Zimt und Piment. Der Fokus liegt auf einer kleinen Anzahl hochwertiger Zutaten, die sorgfältig verarbeitet werden. Teilweise erfolgt die Abfüllung in Tonflaschen, um die Aromen optimal zu schützen.

## Aroma

In der Nase zeigt sich Gin Sul sehr frisch und deutlich mediterran. Intensive Zitrusnoten von Zitrone und Orange prägen das Bouquet. Wacholder ist klar wahrnehmbar, jedoch harmonisch eingebunden. Ergänzt wird das Aroma durch Kräuternoten von Rosmarin sowie feine Anklänge von Lakritz. Insgesamt entsteht ein Eindruck von sonniger Küstenluft und Zitronenhainen.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin weich, ausgewogen und aromatisch. Frische Zitrusfrüchte stehen im Vordergrund und verbinden sich mit würzigem Wacholder sowie leicht harzigem und floralen Nuancen. Eine dezente Süße rundet das Geschmacksbild ab. Der Verlauf ist klar strukturiert: mild und rund im Auftakt, würzig und leicht holzig im Mittelteil und frisch-zitrusbetont im eleganten Abgang.

## Charakter

Herkunft: Hamburg, Deutschland (Inspiration Algarve, Portugal)

Stil: Mediterraner Dry Gin

Herstellung: Small-Batch-Destillation in Kupferbrennblase

Botanicals: Wacholder, Zitrusfrüchte, Kräuter und ausgewählte Gewürze

Geruch: Frisch, zitrisch, mediterran und kräuterig

Geschmack: Weich, ausgewogen, zitrusbetont und elegant

Abgang: Frisch, klar und leicht würzig

## Besonderheit

Gin Sul verbindet portugiesische Aromenwelt mit deutscher Destillationskunst. Das Ergebnis ist ein besonders frischer, leichter und aromatischer Gin mit mediterranem Charakter, oft als „Urlaubs-Gin“ beschrieben.

## Servizvorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit trockenem oder mediterranem Tonic Water sowie einer Zitronenzeste oder frischem Rosmarin. Auch pur oder auf Eis entfaltet er seine klare, zitrusbetonte Aromatik besonders gut.

# The Botanist Islay Dry Gin

€8,0

Ein komplexer Premium-Gin von der schottischen Insel Islay. Hergestellt wird er in der Bruichladdich Distillery, die ursprünglich für Whisky bekannt ist. The Botanist ist der erste und einzige Dry Gin von Islay und stark von der wilden, naturreichen Umgebung der Insel geprägt.

## Herstellung

The Botanist wird auf Basis von Weizenalkohol und reinem Quellwasser von Islay hergestellt. Insgesamt werden 31 Botanicals verwendet, darunter 9 klassische Gin-Zutaten wie Wacholder, Koriandersamen und Zitruschalen sowie 22 handgepflückte, lokale Wildpflanzen der Insel.

Die Herstellung erfolgt in mehreren Schritten. Zunächst werden die Basis-Botanicals über Nacht mazeriert und anschließend in einer langsamen Destillation über etwa 17 Stunden in der Kupferbrennblase „Ugly Betty“ verarbeitet. Danach erfolgt eine zusätzliche Dampf-Infusion mit den frischen, lokalen Kräutern und Blüten. Dieses Verfahren erzeugt ein besonders vielschichtiges, natürliches Aromaprofil ohne künstliche Zusätze.

## Aroma

In der Nase zeigt sich The Botanist sehr floral und kräuterbetont. Wacholder bildet die Grundlage, wird jedoch von einer Vielzahl frischer Kräuter wie Minze und Thymian begleitet. Dazu kommen klare Zitrusnoten von Zitrone und Orange. Das Gesamtbild erinnert an eine frische Frühlingswiese oder einen wilden Kräutergarten.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin weich, komplex und harmonisch. Eine dezente Wacholderbasis bildet den Rahmen für eine große Vielfalt an Kräuter- und Blütenaromen. Frische Zitrusnoten sorgen für Leichtigkeit, während eine feine Würze zusätzliche Tiefe verleiht. Kein einzelnes Aroma dominiert, vielmehr entsteht ein ausgewogenes Zusammenspiel vieler Botanicals. Der Abgang ist lang, frisch, leicht trocken sowie floral und kräuterig geprägt.

## Charakter

Herkunft: Islay, Schottland

Stil: Komplexer Islay Dry Gin

Herstellung: Slow Distillation und Dampf-Infusion mit 31 Botanicals

Botanicals: Wacholder, 8 weitere klassische Zutaten und 22 lokale Wildpflanzen

Geruch: Floral, kräuterig, frisch und zitrisch

Geschmack: Vielschichtig, weich, ausgewogen und aromatisch

Abgang: Lang, frisch, floral und leicht trocken

## Besonderheit

The Botanist zeichnet sich durch seine außergewöhnlich hohe Anzahl an Botanicals und die Verwendung handgesammelter Wildpflanzen aus Islay aus. Dadurch entsteht ein besonders komplexer, eleganter Gin mit stark naturverbundenem Charakter.

## Servizvorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit trockenem oder floralen Tonic Water sowie einer Zitronen- oder Kräutergarnitur wie Thymian oder Minze. Auch pur oder auf Eis entfaltet er seine feinen, vielschichtigen Aromen besonders gut.

# Keckzis Gin

€8,0

Ein klassischer London Dry Gin aus Vorarlberg, Österreich. Hergestellt wird er in der Destillerie Keckzis in Rankweil von Harald Keckzis, einem ehemaligen Koch, der sich auf hochwertige, handwerklich produzierte Spirituosen spezialisiert hat. Die Destillerie legt besonderen Wert auf regionale Rohstoffe und eine klare, traditionelle Stilistik.

## Herstellung

Keckzis Gin wird im klassischen London Dry Stil produziert und besitzt einen Alkoholgehalt von etwa 45 % Vol. Verwendet werden rund 24 sorgfältig ausgewählte Botanicals, darunter Wacholder, Koriander, Zitruszesten sowie verschiedene Kräuter und Blüten.

Die Herstellung erfolgt durch Mazeration der Botanicals im Alkohol, gefolgt von einer Destillation im Brennkessel. Anschließend wird der Gin ohne lange Reifezeit abgefüllt, um ein klares und unverfälschtes Aromaprofil zu bewahren. Ziel ist ein strukturierter, traditioneller Gin mit präziser Aromatik.

## Aroma

In der Nase zeigt sich Keckzis Gin deutlich wacholderbetont mit klassischem Dry-Gin-Charakter. Frische Zitrusnoten sorgen für Klarheit und Frische, während feine florale Nuancen und dezente Würze das Bouquet ergänzen. Insgesamt wirkt das Aroma trocken, klar und sehr traditionell.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin klassisch und strukturiert. Dominanter Wacholder bildet die Basis, begleitet von frischen Zitrusanklängen und würzigen Koriandernoten. Der Geschmack entwickelt sich zunächst schlank und klar, bevor er im Verlauf würziger und kräftiger wird. Der Stil bleibt bewusst trocken und nicht süß.

## Charakter

Herkunft: Vorarlberg, Österreich

Stil: Klassischer London Dry Gin

Herstellung: Mazeration und Destillation im Brennkessel

Botanicals: ca. 24 Zutaten inkl. Wacholder, Koriander, Zitrus, Kräuter und Blüten

Geruch: Wacholderbetont, klar, trocken und leicht floral

Geschmack: Klassisch, würzig, zitrisch und strukturiert

Abgang: Trocken, kräftig und wacholderbetont

## Besonderheit

Keckzis Gin steht für einen traditionellen österreichischen London Dry Gin mit klarer Wacholderprägung und sauberem, unverfälschtem Aromaprofil. Er verzichtet bewusst auf exotische Botanicals und setzt auf klassische Gin-Struktur.

## Servicervorschläge

Ideal als klassischer Gin & Tonic mit trockenem Tonic Water sowie Zitronen- oder Limettenzeste. Auch pur oder in klassischen Gin-Cocktails wie Martini oder Negroni zeigt er seine klare Struktur besonders gut.

# Beefeater 24 London Dry Gin

€8,0

Ein moderner Premium-Gin aus London, hergestellt von der traditionsreichen Beefeater Distillery. Die Marke geht auf James Burrough zurück und zählt zu den klassischen London-Gin-Herstellern. Beefeater 24 wurde als hochwertige, zeitgemäße Interpretation des klassischen London Dry Gin Anfang der 2000er Jahre entwickelt.

## Herstellung

Beefeater 24 wird im klassischen London Dry Stil mit etwa 45 % Vol. Alkohol hergestellt. Charakteristisch ist die 24-stündige Mazeration der Botanicals, die dem Gin seinen Namen verleiht und für zusätzliche aromatische Tiefe sorgt.

Zu den verwendeten Botanicals zählen Wacholder, Zitrusfrüchte wie Pomeranze, Zitrone und Grapefruit, sowie Süßholz, Mandeln und ausgewählte Teeblätter, darunter grüner Tee und japanische Teemischungen.

Die Botanicals werden zunächst 24 Stunden im Getreidealkohol eingelegt und anschließend in traditionellen Kupferbrennblasen langsam destilliert. Eine präzise Feinabstimmung sorgt für ein besonders klares, elegantes Aromaprofil mit moderner Struktur.

## Aroma

In der Nase zeigt sich Beefeater 24 sehr klar, frisch und präzise. Wacholder bildet die Basis, begleitet von intensiven Zitrusnoten, insbesondere Grapefruit und Zitrone. Ergänzt wird das Bouquet durch feine Tee- und Kräuternuancen sowie dezente florale Akzente. Insgesamt wirkt das Aroma sauber, frisch und leicht asiatisch inspiriert durch die Tee-Botanicals.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin trocken, ausgewogen und sehr strukturiert. Der klassische Wacholderkern wird von einer ausgeprägten Zitrusfrische begleitet. Besonders die Grapefruit sorgt für eine leicht bittere, aber elegante Note. Dezente Süße und feine Kräuterwürze runden das Geschmacksbild ab. Der Abgang ist lang, trocken und leicht zitrisch-bitter.

## Charakter

Herkunft: London, England

Stil: Moderner London Dry Gin

Herstellung: 24-stündige Mazeration und Destillation in Kupferbrennblasen

Botanicals: Wacholder, Zitrusfrüchte, Süßholz, Mandeln, Tee-Botanicals

Geruch: Klar, frisch, zitrisch und leicht teeartig

Geschmack: Trocken, präzise, wacholder- und zitrusbetont

Abgang: Lang, trocken und leicht bitter-zitrisch

## Besonderheit

Die 24-stündige Mazeration verleiht dem Gin zusätzliche Tiefe und Komplexität. Die Kombination aus klassischem London Dry Stil und Tee-Elementen macht Beefeater 24 zu einer eleganten, modernen Interpretation eines traditionellen Gins.

## Serviervorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit klassischem oder trockenem Tonic Water sowie Zitronen- oder Grapefruitzeste. Auch in klassischen Cocktails wie Martini oder Negroni zeigt er seine klare Struktur und elegante Zitrusnote besonders gut.

# Sail Handcraft London Dry Gin

€8,0

Ein moderner, nachhaltig inspirierter London Dry Gin aus Deutschland. Die Marke steht für eine naturverbundene Craft-Gin-Philosophie mit starkem Bezug zu Freiheit, Reisen und Küstengefühl. Ziel ist ein klarer, frischer Gin mit leichter, maritimer Charakteristik.

## Herstellung

Sail Gin wird im klassischen London Dry Stil produziert und basiert auf Neutralalkohol aus landwirtschaftlichen Rohstoffen, meist Getreide. Die Herstellung erfolgt in kleinen Chargen und in traditioneller Handarbeit.

Die Botanicals werden zunächst mazeriert und anschließend in Kupferbrennblasen destilliert. Eine nachträgliche Süßung erfolgt nicht. Typische Botanicals sind Wacholder, Zitrusfrüchte wie Zitrone und Orange sowie Kräuter wie Rosmarin. Je nach Abfüllung können auch Minze oder Gurkennoten enthalten sein, die dem Gin zusätzliche Frische verleihen.

## Aroma

In der Nase zeigt sich der Gin frisch, klar und sauber. Wacholder bildet die Grundlage, ergänzt durch deutliche Zitrusnoten von Zitrone und Limette. Kräutrige Nuancen wie Rosmarin und Minze sorgen für zusätzliche Frische. Insgesamt wirkt das Aroma leicht, sommerlich und sehr naturbetont mit einem dezenten maritimen Eindruck.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich Sail Gin trocken, klar und klassisch strukturiert. Wacholder steht im Mittelpunkt und wird von frischen Zitrusaromen begleitet. Je nach Batch treten leichte grüne Noten wie Minze oder Gurke hinzu, die dem Gin eine besondere Frische verleihen. Der Geschmack bleibt geradlinig, sauber und ohne Süße. Der Abgang ist frisch, leicht trocken und eher kurz bis mittellang.

## Charakter

Herkunft: Deutschland

Stil: London Dry Gin

Herstellung: Small-Batch-Destillation, klassische Mazeration und Kupferbrennblase

Botanicals: Wacholder, Zitrusfrüchte, Kräuter (teilweise Gurke und Minze)

Geruch: Frisch, zitrisch, kräutrig und leicht maritim

Geschmack: Trocken, klar, wacholder- und zitrusbetont

Abgang: Frisch, trocken und leicht

## Besonderheit

Sail Handcraft London Dry Gin verbindet klassische Gin-Tradition mit einer modernen, leichten und naturinspirierten Interpretation. Der Fokus auf Frische und maritime Assoziationen macht ihn besonders zugänglich und sommerlich.

## Servicervorschläge

Ideal als Gin & Tonic mit klassischem oder leicht floralen Tonic Water sowie Zitronen- oder Limettensaft. Auch in leichten, frischen Sommer-Cocktails entfaltet er seine klare Struktur besonders gut.

## Herkunft

BenGin Brenngeist ist ein österreichischer Craft-Gin mit regionalem Bezug. Er wird in handwerklicher Produktion hergestellt und steht für eine moderne Interpretation klassischer Gin-Tradition mit Fokus auf Klarheit, Intensität und natürliche Rohstoffe.

## Herstellung

Der Gin basiert auf Neutralalkohol aus landwirtschaftlichen Rohstoffen und wird im Small-Batch-Verfahren produziert. Die ausgewählten Botanicals werden vor der Destillation mazeriert und anschließend in Kupferbrennblasen schonend destilliert. Wacholder bildet die aromatische Basis, ergänzt durch Zitrusfrüchte, Kräuter und würzige Komponenten. Der Gin wird nicht gesüßt und bewusst trocken ausgebaut, um ein klares und unverfälschtes Geschmacksprofil zu erhalten.

## Geruch (Aroma)

In der Nase zeigt sich BenGin Brenngeist intensiv und direkt. Deutlicher Wacholder prägt das Aroma, begleitet von frischen Zitrusnoten. Ergänzt wird das Bouquet durch würzige und leicht krautige Nuancen, die dem Gin Tiefe und Charakter verleihen. Insgesamt wirkt der Duft trocken, kraftvoll und klar strukturiert.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin trocken, vollmundig und würzig. Der Wacholder steht klar im Vordergrund und wird von frischen Zitrusakzenten unterstützt. Kräuter- und Gewürznoten sorgen für zusätzliche Komplexität und Struktur. Der Geschmack ist geradlinig, intensiv und bewusst ohne Süße gehalten. Der Abgang ist lang, würzig und leicht pfeffrig mit anhaltender Wacholdernote.

## Serviervorschlag

Ideal als klassischer Gin & Tonic mit trockenem oder neutralem Tonic Water sowie Zitronen- oder Limettensaft. Auch pur oder auf Eis entfaltet der Gin seine kräftige, klare Aromatik besonders gut. In klassischen Cocktails wie Negroni oder Gin Sour zeigt er ebenfalls seine strukturierte und würzige Charakteristik.

## Herkunft

JadeGin Bränngeist ist ein österreichischer Craft-Gin mit moderner, regional geprägter Bränntradition. Er wird in handwerklicher Produktion hergestellt und steht für eine klare, aromatische Stilistik mit Fokus auf Frische, Kräuter und natürliche Botanicals.

## Herstellung

Die Basis bildet Neutralalkohol aus landwirtschaftlichen Rohstoffen, der im Small-Batch-Verfahren verarbeitet wird. Die ausgewählten Botanicals werden vor der Destillation mazeriert und anschließend in Kupferbrännblasen schonend destilliert. Wacholder bildet die Grundstruktur, ergänzt durch Zitrusfrüchte, ausgewählte Kräuter und würzige Komponenten. Der Gin wird bewusst trocken ausgebaut, ohne nachträgliche Süßung, um ein klares und unverfälschtes Aromaprofil zu erhalten.

## Geruch (Aroma)

In der Nase zeigt sich JadeGin Bränngeist frisch, klar und aromatisch. Wacholder ist deutlich wahrnehmbar und wird von lebendigen Zitrusnoten begleitet. Dazu kommen feine Kräuteraromen sowie leicht würzige Nuancen, die dem Duft Struktur verleihen. Insgesamt wirkt das Aroma hell, frisch und ausgewogen mit einer natürlichen Kräuterfrische.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin trocken, weich und zugleich aromatisch. Wacholder und Zitrus stehen im Vordergrund, ergänzt durch frische Kräuter- und Gewürznoten. Der Geschmack wirkt ausgewogen, klar strukturiert und eher elegant als kräftig. Die Textur ist angenehm rund, der Abgang mittellang, frisch und leicht würzig mit zitrischer Note.

## Servicervorschlag

Ideal als Gin & Tonic mit klassischem oder leicht floralen Tonic Water sowie Zitronen- oder Grapefruitzeste. Auch in frischen, leichten Cocktails oder pur auf Eis entfaltet JadeGin Bränngeist seine klare, kräuterbetonte Aromatik besonders gut.

# Miehlhof Gin (Familie Buehler, Vorarlberg)

€8,0

## Herkunft

Der Miehlhof liegt in Hard in Vorarlberg, Österreich. Der Hof wurde nach einem Eintrag im Harder Häuserverzeichnis in den Jahren 1837/38 von Michael Buehler erbaut; der heutige Name „Miehlhof“ geht auf den Hausnamen der Familie zurück. Heute lebt dort die 6. Generation der Familie Buehler, und die hofeigene Brenntradition wird seit Generationen weitergeführt.

## Herstellung

Die Herstellung erfolgt im Small-Batch-Verfahren auf dem Miehlhof. Als Basis dient Neutralalkohol aus landwirtschaftlichen Rohstoffen. Die Botanicals werden vor der Destillation sorgfältig mazeriert und anschließend in traditionellen Kupferbrennblasen langsam destilliert.

Typisch ist die Kombination aus klassischem Wacholder und regional bzw. alpin geprägten Botanicals wie Kräutern, Blüten und Zitrusbestandteilen. Die genaue Rezeptur bleibt handwerklich geprägt und auf natürliche Aromen ausgerichtet. Der Gin wird trocken ausgebaut und nicht gesüßt, um ein klares und unverfälschtes Destillat zu erhalten.

## Geruch (Aroma)

In der Nase zeigt sich der Gin klar, frisch und naturbetont. Wacholder bildet die Basis und wird von frischen Zitrusnoten begleitet. Dazu kommen deutliche Kräuteraromen mit alpinem Charakter, die an Bergwiesen und Wildkräuter erinnern. Florale Nuancen runden das Bouquet ab und verleihen ihm eine natürliche Leichtigkeit. Insgesamt wirkt das Aroma sauber, frisch und regional geprägt.

## Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der Gin trocken, ausgewogen und strukturiert. Der Wacholder steht im Vordergrund, wird jedoch harmonisch von frischen Zitrusnoten und alpinen Kräutern begleitet. Der Geschmack ist klar aufgebaut, nicht süß und zeigt eine angenehme Kräuterwürze im Verlauf. Der Abgang ist mittellang, frisch und leicht würzig mit anhaltender, aber eleganter Wacholderpräsenz.

## Servicevorschlag

Ideal als Gin & Tonic mit klassischem oder neutralem Tonic Water sowie Zitronen- oder Kräutergarnitur (z. B. Rosmarin oder Thymian). Auch pur oder auf Eis entfaltet der Gin seine alpine Kräuterstruktur besonders gut. In klassischen Cocktails wie Gin Tonic-Variationen oder Martini zeigt er einen klaren, regional geprägten Charakter.