



## Wie ist die Gin-Geschichte?

Die ältesten Quellen Mitte des 17. Jahrhunderts berichten vom Wacholderschnaps namens Genever des Arztes François de la Boe. Als Wilhelm III. von Oranien-Nassau 1689 den englischen Thron bestieg, brachte er den Genever aus seiner Heimat mit. Er stellte die Produktion von Wacholder-Schnaps steuerfrei und belegte gleichzeitig den Import französischer Alkoholika mit hohen Steuern. Auch englische Soldaten, die die Holländer im Holländisch-Spanischen Krieg unterstützten, brachten diesen Schnaps auf die britische Insel, wo er den Namen Gin erhielt. Durch einen Erlass wurde 1690 festgelegt, dass der Gin nur aus englischem Getreide produziert werden darf.

Ab 1769 produzierte die Gordon Co. im Norden Londons einen in der britischen Marine verbreiteten dreifach gebrannten Gin. Zu dieser Zeit destillierte man in England viele raue, harte Brände mit wechselndem Alkoholgehalt unter der Bezeichnung Gin. Als durch die großen Anbaugelände in Nordamerika die Anbaufläche für Getreide größer wurde und damit auch der Preis sank, wurde es auch billiger, Alkohol zu produzieren. Der billige und hochprozentige Gin wurde vor allem in den unteren Gesellschafts-

schichten sehr beliebt, da ein Rauschzustand schon nach wenigen Drinks eintrat. Der Ginkonsum stieg so stark an, dass die Regierung sich gezwungen sah, im Zuge der Gin-Krise einzugreifen. Durch hohe Steuern und verschärfte Qualitätskontrolle sollte Gin für die unteren Schichten künstlich verteuert werden.

1791 regulierte der sogenannte Gin Act nicht nur Qualität und Herstellung, sondern brachte ihn in die Kreise der Oberschicht. An der Destillationsmethode und Rezeptur wurde innerhalb dieser Grenzen in den zahlreichen Destillieren in und um London während dieser Gin-Ära von vielen weiter getüftelt. Übrigens: Gin war in England von 1840 bis 1880 verboten.



time to  
drink Gin

## Was ist eigentlich Gin?

Bei Gin handelt es sich um einen klaren Branntwein, der auf der Basis von hochprozentigem Neutralalkohol hergestellt wird und dem neben dem charakteristischen Wacholder weitere Kräuter und Gewürze beigefügt werden. Wird die Spirituose dann ohne weitere Destillation direkt abgefüllt, dieser Prozess wird auch „Mazeration“ genannt, bezeichnet man sie als „Compound Gin“ und genießt als billigste Gin-Variante kein großes Ansehen. Folgt der Mazeration der pflanzlichen Bestandteile eine weitere Destillation, darf sich das Endergebnis dagegen als „Distilled Gin“ bezeichnen.

Es werden vier klassische Arten von Gin unterschieden: Der trockene Dry Gin, der ebenfalls trockene London Dry Gin, der etwas süßere Old Tom Gin und der ebenfalls süßere und gleichzeitig würzigere Plymouth Gin. Ferner gibt es nach wie vor den Genever, den holländischen Gin, dessen Rezeptur sich jedoch grundlegend vom Gin unterscheidet, und den Sloe Gin. Streng genommen gelten letztere aufgrund ihrer Herstellungsweise jedoch nicht als klassischer Gin. Bezüglich der geschmacksgebenden Gewürze und Kräuter gibt es keinerlei Beschrän-

kung, jedoch variieren die Vorgaben bezüglich der Beigabe von Farbstoffen oder künstlichen Aromen je nach Herstellungsland und Art des Gins.

In den letzten Jahren hat sich eine neue Art von Gin gebildet, die so genannten New Western Dry Gins. Diese zeichnen sich durch eine dominante Aromanote aus, die dem Wacholdergeschmack oft gleichwertig ist. Laut Gesetz darf Gin aus jedem Ethylalkohol hergestellt werden, der in einem natürlichen Gärungsprozess entstanden und nicht künstlich synthetisiert worden ist. Dieser Neutralalkohol muss mindestens 96% Vol. aufweisen und wird üblicherweise aus Getreide, vor allem Gerste und Mais, oder auch Melasse gewonnen. Die EU-Gesetzgebung fordert, allerdings, dass die Wachholderbeeren den vorherrschenden Geschmack geben. Es müssen also mindestens 51% Wachholderbeeren enthalten sein. Der Rest des Geschmacks bildet sich aus den diversen weiteren Kräutern, Früchten und Gewürzen.



# Welche Gin-Sorten und -Arten gibt es?

## **DRY GIN** - trocken und Wacholder-betont

Dry Gin ist ungesüßter Gin, bei dessen Herstellung die aromatisierenden pflanzlichen Bestandteile dem Neutralalkohol in einzelnen Schritten nacheinander zugegeben werden. Hierbei ist auch die Zugabe von anderen aromatisierenden Stoffen und künstlichen Zusätzen sowie Farbstoffen erlaubt. Eine Vorschrift bezüglich des Zeitpunktes der Zugabe dieser Zutaten existiert nicht. Dry Gin zeichnet sich meist durch ein ausgeprägtes Wacholderaroma aus, das von bitteren Elementen und Zitrusnoten ergänzt wird.



## **NEW WESTERN DRY GIN** - Wacholder nicht dominant

Eine im Verlauf des letzten Jahrzehnts aufgekommene, völlig neue Interpretation des Dry Gins. Bei diesem rückt die Wacholdernote zugunsten meistens einer anderen Aromanote in den Hintergrund. New Western Dry Gins werden aufgrund Ihrer ausgewogenen und harmonischen Geschmackskomposition sowohl in Cocktails, als auch pur als „Shot“ genossen.

## **LONDON DRY GIN** - trocken, gewürzt, ungesüßt

Auch wenn es der Name suggeriert: London Dry Gin ist keine Herkunftsbezeichnung und muss nicht aus der englischen Hauptstadt stammen. Vielmehr verweist der Name auf das besondere Herstellungsverfahren, bei dem die aromatisierenden pflanzlichen Zutaten alle zusammen gleichzeitig dem Neutralalkohol zugegeben werden, bevor dieser einer weiteren Destillation unterzogen wird. Die nachträgliche Zugabe oder auch die Beimischung von künstlichen Aroma- oder Farbstoffen ist beim London Dry Gin explizit untersagt. Ebenso darf Zucker nur in geringen Mengen hinzugefügt werden (0,5 g pro Liter). Charakteristisch für diesen Gin ist neben dem starken Wacholdergeschmack eine ganze Palette an feinwürzigen Aromen.



## **PLYMOUTH GIN** - leicht gesüßt

Im Gegensatz zum London Dry Gin handelt es sich beim „Plymouth Gin“ um eine gesetzlich geschützte Herkunftsangabe. Nur ein Gin, der innerhalb der Stadtgrenzen der Hafenstadt destilliert wurde, darf sich so nennen. Plymouth Gin ist im Vergleich zum London Dry relativ vollmundig und verfügt über ausgeprägte erdige Elemente. Er ist klar, eher fruchtig-süß, sehr aromatisch und besitzt eine weniger starke Wachol-

dernote als London Dry Gin. In dem 3-fachen Destillationsverfahren wird auf die Beigabe von Bitterstoffen gänzlich verzichtet. Plymouth Gin gilt als das „offizielle Leibgetränk“ der Britischen Royal Navy.



## **OLD TOM GIN** - leicht gesüßt

Bei Old Tom Gin handelt es sich um die ursprüngliche Form des Gins. Dieser war vor allem im 18. und 19. Jahrhundert beliebt. Durch die nachträgliche Zugabe von Zucker ist Old Tom Gin süßer als London Dry Gin und verfügt zudem über einen volleren Körper. Der Name „Old Tom Gin“ geht auf die Statue in Form eines Katers („tomcat“) zurück, die nach dem Erlass des Gin Acts durch die britische Regierung im Jahre 1751 an der Außenwand manches Pubs installiert wurde. Da der Gin Act den Gin-Verkauf weitgehend verbot, legten Passanten einen Penny ins Maul des Katers, worauf der Wirt im Inneren des Gebäudes eine Portion Gin in eine Leitung goss, die an den Füßen des Katers endete - so konnten die Passanten den Gin also heimlich konsumieren. Nachdem der Old Tom Gin viele Jahrzehnte lang vom Markt verschwunden war, erlebt er derzeit eine Renaissance in der Barszene, da er sich gut zum Mixen von Cocktails eignet.

## **GENEVER** – süß und aromatisch

Holländischer Gin wird als Genever oder Jenever bezeichnet. Es wird zwischen oude (altem) und jonge (jungem) Genever unterschieden, wobei „alt“ für die traditionelle Herstellung steht, die sich durch eine ausgeprägte Malznote auszeichnet. „Junger“ Genever ist ein einfacher, klarer Kornbranntwein, der ein leichtes Wacholderaroma aufweist. Obwohl Genever hauptsächlich in Holland hergestellt wird, gibt es auch einige Destillen in Belgien und Deutschland.



## **SLOE GIN** – süß und fruchtig

Obwohl Sloe Gin oft in der Aufzählung mit den oben genannten Gins aufgeführt wird, handelt es sich hierbei vielmehr um einen Likör, da er aufgrund seiner Süße und seines Alkoholgehalts von nur 15 – 30% Vol. den Anforderungen eines echten Gins nicht entspricht. Er eignet sich hervorragend zur Herstellung aromatischer Drinks und Cocktails. Typischer Geschmacks- und Namensgeber ist hier die Schlehe.



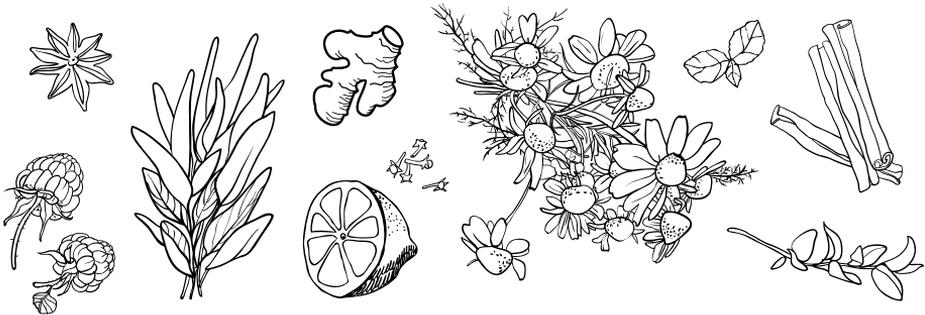
## Was sind eigentlich Botanicals?

Wer gerne Gin trinkt, wird früher oder später auf den Begriff „Botanicals“ stoßen. Doch was sind Botanicals eigentlich? Alle Aromen, die Gin beigefügt werden, um sein jeweils individuelles Aroma herzustellen, werden als Botanicals bezeichnet. Hierzu werden Beeren, Rinden, Samen, Früchte, Fruchtschalen, Gewürze, Kräuter und Wurzeln verwendet. Einigen der Botanicals werden Heilkräfte zugeschrieben, dies sei an dieser Stelle dahingestellt. Jeder Gin hat seine ganz eigene Rezeptur, die individuelle Zusammenstellung der Zutaten und Aromen ist streng geheim und nur dem jeweiligen Hersteller bekannt. Neben Wacholderbeeren, die in jedem Gin enthalten sein müssen, zählen Koriandersamen aber auch Zitronen- oder Orangenschalen jedenfalls zu den am häufigsten verwendeten

Zutaten. Weitere Geschmacksgeber sind: Anis, Kümmel, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Zimt, Lakritze, Veilchenwurzel, Engelswurz, Iriswurzel, Ingwer, Kardamom, Kubebenpfeffer, Calamus, Mandeln, Bohnenkraut, Rosmarin und Muskat. Die meisten Ginsorten werden mit 6-10 Geschmacksstoffen angereichert, allerdings gibt es in den letzten Jahren einen Trend, immer mehr Botanicals zu verwenden.

Eine Übersicht über die am häufigst gebrauchten Botanicals:

Wacholder, Orange, Zitrone, Anis, Kümmel, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Zimt, Lakritze, Calamus, Lavendel, Engelswurz, Ingwer, Kardamon, Kubebenpfeffer, Mandeln, Bohnenkraut, Rosmarin, Muskat, Iriswurzel



## Deutschland

---

Alc. | 4 cl  
40% | € 6,90

---

## Empfehlung:

Thomas Henry  
Tonic Water  
€ 4,90



## Castanea Gin

Guter Gin: das ist Wacholder, Kräuterduft, Zitrusaroma und ein Hauch geheimnisvolle Frucht. Es ist dieses Geheimnis, das aus einem guten Gin einen unverwechselbaren Charakter macht. Unser handgemachter Castanea Gin überzeugt mit einer verführerischen Zitrusnote, in der die getrockneten Sauerkirschen von unseren Streuobstwiesen anklingen. Inmitten der Greens und Fairways unseres Golfplatzes bereiten diese Wiesen den natürlichen Boden für einen außergewöhnlichen Genuss. Erleben Sie die milde Würze, die elegante Säure und die zart-rote Wange unbehandelter Kirsche in harmonischer Vollendung.

## Calluna Gin

Calluna Gin wird in kleinen Chargen mit besonderer Sorgfalt hergestellt und spiegelt den Charakter seiner namensgebenden Heidekrautblüten (Calluna) wider. Neben Wacholder sorgen ausgesuchte Botanicals wie Heidekraut, Lavendel und Orangenschale für ein zartes, florales Aromenspiel und eine feine Balance.

Deutschland

Alc. | 4 cl  
43% | € 8,60

Empfehlung:

Thomas Henry  
Botanical Tonic  
€ 4,90



Deutschland

Alc. | 4 cl  
42% | € 13,50

Empfehlung:

Fever Tree Mediterranean  
Tonic Water  
€ 4,90



Skin Gin

Die Nähe zur Hansestadt sieht man dem Skin Gin sofort an, ein großer Anker prangt auf der Vorderseite der Flasche. Hergestellt wird der Dry Gin, der betont eine Note von Pfefferminze trägt, vor den Toren Hamburgs, nämlich in Steinkirchen. Neben einem guten Gin möchten die beiden Gründer Martin Jensen und Mathias Rüscher vor allem auch optisch ein ganz besonderes Erlebnis liefern, weshalb die Sie auf ein sehr außergewöhnliches Flaschendesign setzen. Jede Flasche des Skin Gins ist Handarbeit, angefangen bei der Destillation, über die Herstellung der Flaschen bis hin zur Abfüllung des Gins.

## Berliner Brandstifter

Berliner Brandstifter ist ein Dry Gin so speziell wie seine Heimatstadt! Wenn man ihn einordnen will, dann in die Kategorie „New Western Dry Gins“.

Die Botanicals stammen aus dem Berliner Umland und umfassen Waldmeister, Holunderblüten, Gurke und Malvenblüten. Natürlich ist auch der Wacholder mit von der Partie. Der Waldmeister, sowie floral-zitronige Aromen dominieren das Geschmacksbild welchen eine deutliche Schärfe des Alkohols gegenübersteht.

Deutschland

Alc. | 4 cl  
43,3% | € 9,30

Empfehlung:

Thomas Henry  
Botanical Tonic  
€ 4,90



## Deutschland

---

Alc. | 4 cl  
41% | € 10,70

---

### Empfehlung:

Goldberg Japanese  
Yuzu Tonic  
€ 4,90

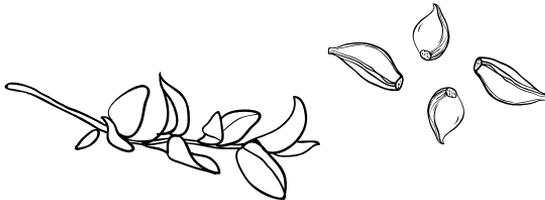


## Siegfried Rheinland

Die Linde ist die Verbindung zwischen geschichtlicher Figur und dem Gin: Die Lindenblüte ist das besondere Botanical unter den 18 weiteren die während der Herstellung in einer 500l-Destille verwendet werden. Bei der Herstellung des Gins holen sich die Rheinland Destillers, die die Idee zum Gin hatten und das Projekt noch als „Herzenshobby“ betreiben aber professionelle Hilfe: Zusammen mit P.J. Schütz von der Eifel Destillerie wurde der Gin im Zeitraum eines Jahres entwickelt. Eine Destillerie, die vor allem für Ihre Wacholder-schnäpse bekannt ist.

## Tonka Gin

Tonka Gin ist einer der außergewöhnlichsten Gins aus Deutschland, da er nicht unbedingt auf typisch einheimische oder auch klassische Botanicals setzt. Hier gibt eine ganz besondere Zutat den Ton an, die sich bereits im Namen offenbart. Tonka Bohnen sind immer mehr im Kommen und wir sagen: zu Recht! Denn hier treffen intensive Aromen, noble Raffinesse und warme Noten in Einem zusammen.



Deutschland

Alc. | 4 cl  
47% | € 13,10

Empfehlung:

Fever Tree  
Premium dry  
€ 4,90



Deutschland

Alc. | 4 cl  
45% | € 13,10

Empfehlung:

Fever Tree  
Indian Tonic Water  
€ 4,90



## Elephant London Dry Gin

Vor den Toren Hamburgs wird der Elephant Gin destilliert, den die Hersteller als Hommage an Afrika präsentieren und sich auch einiges überlegt haben, um das Thema umzusetzen. Der London Dry Gin nutzt insgesamt 14 verschiedene Botanicals. Natürlich spiegeln einige davon Afrika wieder: Baobab, Buchu plant, Devil's Clas und African Wormwood dazu kommen auch klassische Botanicals, wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln und Orangenschalen. Noch eine kleine Überraschung in der Liste sind die Äpfel. Die Botanicals werden zuerst für 24 Stunden mazeriert, danach geht es in die Copper Still aus dem

Hause Holstein, in der der Gin destilliert wird. Pro Batch werden insgesamt rund 800 Flaschen Elephant Gin destilliert. Doch es sind nicht nur die Gewürze und die liebevoll gestaltete Verpackung, die das Afrikathema des Gins seit Mitte 2013 umsetzen. Mit 15% der Einnahmen unterstützten die Macher die Bild Life Foundation und Spacefor Elephants. Und genau daher kommt auch der Name des Gins.

## The Illusionist Dry Gin

Warme Aromen von Wacholder, Macis, Süßholz und Angelika, Noten von Lavendel und Rosmarin sowie Nuancen frischer Zitrone und Orangen prägen diesen Dry Gin. Die Quintessenz: Eine blaue Blüte vom anderen Ende der Welt, die deinen Illusionist in ein tiefes Blau versetzt.

## Deutschland

Alc. | 4 cl  
45% | € 13,10

## Empfehlung:

Thomas Henry  
Cherry Blossom Tonic  
€ 4,90





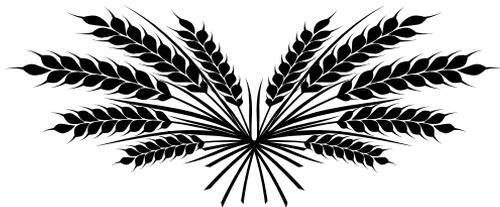
## The Duke Munich Dry Gin

Ein Premium Gin, der in kleinen Chargen noch von Hand hergestellt wird und seine Herkunft durch 2 sehr passende Botanicals betont: Malz und Hopfenblüten.

„Hopfen und Malz – Gott erhalt’s“ gilt ab sofort also auch für Gin. 2 Münchener haben sich zur Duke Destillerie zusammen getan, benannt nach dem Gründer der Stadt München, der Herzog von Bayern. Genau diesen Namen trägt auch der Duke Gin. Neben den oben genannten Botanicals ziert den Gin auch das „Prädikat“ Munich Dry Gin und stellt die Verbindung zur Heimat des Gins her.



Der Duke Munich Dry Gin wird auf Grundlage einer Mischung verschiedener Weizendestillate hergestellt, zusammen mit 13 Kräutern und Gewürzen, den Botanicals. Neben den notwendigen Wacholdern werden auch Klassiker wie Koriander, Zitronenschalen und Angelikawurzeln verwendet. Eine weitere Besonderheit des Gins: der Gin hat Bio-Qualität und die meisten Zutaten kommen sogar aus der Region. Nach der Mazeration wird der Gin zweifach destilliert und zum Abschluss filtriert um Trübungen zu vermeiden.



## Deutschland

Alc. | 4 cl  
45% | € 8,00

## Empfehlung:

Aqua Monaco  
Tonic Water  
€ 4,90



# Deutschland

---

Alc. | 4 cl  
47% | € 13,30

---

## Empfehlung:

Thomas Henry  
Tonic Water  
€ 4,90



# Monkey 47

Höchste Zeit einen Blick auf den Gin der Schwarzwald Distillers aus Loßburg-Betzenweiler zwischen Schwarzwald und dem Bodensee zu werfen. Die ersten Legenden und Hypothesen gibt es wohl schon zum Namen des Gins: Woher kommt die verflixte 47 jetzt? Der Gin wird aus 47 unterschiedlichen Gewürzen destilliert und kommt mit 47% Vol. auf die Flasche. Alexander Stein, einer der beiden Köpfe hinter dem Schwarzwald Gin verrät, dass die 47 verschiedenen Botanicals eher zufällig zu Stande kamen. Die 47 orientiert sich also am Alkoholgehalt. Letzten Endes ist wohl beides irgendwie richtig. Beim Blick auf den „Affen“ im Namen muss man einen Blick in

die Geschichte des Gins werfen. Der Gin basiert auf einem Rezept eines britischen Air Force Wing Commanders Montgomery Collins, der in den 1950er Jahren in Deutschland stationiert wurde. Er half beim Aufbau des Berliner Zoos und adoptierte dort einen Javaneraffen. Im Ruhestand zog es ihn dann in den Schwarzwald, wo er zwar das Uhrmacherhandwerk erlernen wollte, dann aber einen Gasthof „Zum Wilden Affen“ eröffnete. Und als Brite natürlich seinen eigenen Gin verkaufte. Das Rezept entdeckte Alexander Stein wieder und hatte für seine Gins somit die perfekte Story. Leider konnte Alexander Stein aber nicht brennen. Deshalb holte er sich mit Christoph Keller diese Kompetenz ins Team der Black Forest Distillers.



Deutschland

Alc. | 4 cl  
27% | € 14,50

Empfehlung:

Goldberg Indian  
Hibiscus Tonic  
€ 4,90



## Monkey 47 Sloe

Die Schwarzwald Destillers packt es einmal mehr eine Spirituose mit einer herrlichen Komplexität zu zaubern: den eigenen Sloe Gin. Streng genommen ist ein Sloe Gin kein Gin, auch dafür gibt es eine EU-Verordnung. Der Sloe Gin ist mit 15% Vol- 30% Vol. offiziell ein Likör. Der gute deutsche „Schlehenfeuer“ unterscheidet sich vor allem durch den höheren Alkoholgehalt vom Sloe Gin. Außerdem werden manche „Schlehenfeuer“ auf Vodka- oder Rum-Basis hergestellt. Beim Monkey 47 ist die Grundlage des Sloe Gins der bekannte Schwarzwald Dry Gin. Zur Herstellung des Sloe Gins werden handverlesene Schlehen vom Bodensee im Gin mazeriert, damit dieser Farbe und Aroma

annimmt. Schlehen sammeln ist dabei kein Kinderspiel, sondern Handarbeit und vor allem schön stachelig. Was einen guten Sloe Gin dabei ausmacht ist, dass die Schlehen und der teilweise zugesetzte Zucker nicht die Aromen des verwendeten Gins überlagern. Bei einem guten Sloe Gin muss der Gin selbst noch erkennbar sein und der Likör sollte nicht zu süß werden.

## Rubus Gin

200 Gramm Himbeeren pro Flasche, regionale Zutaten vom Kaiserstuhl und Zitrusfrüchte aus Sizilien finden sich in diesem hocharomatischen Destillat zusammen. Mehr Beschreibung braucht es nicht — Er ist ein echtes Erlebnis.

## Deutschland

Alc. | 4 cl  
42% | € 10,30

## Empfehlung:

Fever Tree  
Premium Dry  
€ 4,90



## Deutschland

---

Alc. | 4 cl  
43% | € 6,50

---

## Empfehlung:

Thomas Henry  
Tonic Water  
€ 4,90

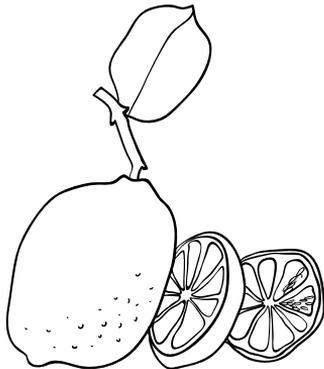


## Humboldt

Mit diesem blutjungen und auf einer Roggenbasis beruhenden Gin, haben wir ein deutsches Produkt mit 21 Botancials, den Humboldt Rye Dry Gin. 250 Jahre Alexander von Humboldt, anlässlich dieses Jubiläums dachte sich die brandenburgische Spirituosenmanufaktur Spree-wood Distillers, der Botanische Garten und das Botanische Museum Berlin, wie wäre es mit einem Gin als eine Art Widmung an den Entdecker Alexander von Humboldt. Gesagt, getan.

## Clocker's Gin

Der New Western Dry Gin aus Hamburg – rund und unverkennbar im Geschmack ist Clockers, ein klassisch wachholdriger Gin, dessen spritzig-fruchtige Hauptnote von Zitrusfrüchten geprägt wird. Hervorragend zum pur genießen funktioniert Clockers dank seiner vollen Form und Intensität natürlich auch mit Tonic.



Deutschland

Alc. | 4 cl  
44% | € 12,10

Empfehlung:

Thomas Henry  
Tonic Water  
€ 4,90



# Deutschland

---

Alc. | 4 cl  
43% | € 12,50

---

## Empfehlung:

Fever Tree  
Mediterranean  
Tonic Water  
€ 4,90



# Gin Sul

Die Wiege des Gin Sul steht in Hamburg, doch was seine Seele ausmacht, das kommt zum großen Teil aus Portugal: Die Botanicals für seinen Gin bezieht Stefan Garbe nämlich aus dem Land, in dem er mit seiner Frau zusammen ursprünglich seinen Traum von einer Ginbrennerei verwirklichen wollte. Der Traum von Portugal zerplatzte, der vom eigenen Gin nicht. In Garbes Altonaer Spirituosen Manufaktur entsteht seit November 2013 der Gin Sul, der im Stil eines New Western Gin den Wacholder zwar aromatisch mitklingen lässt, aber auch deutliche andere Akzente setzt.

## Gin 5 continents

Destilliert mit insgesamt 22 Botanicals aus fünf Kontinenten gibt er sich klar, kantig und wohlproportioniert und bringt neben seinem feinen Wachholderanteil und ausgewogenen Zitrusnoten auch Ungewöhnliches aus der Ferne mit: Herbe Noten aus asiatischem Ingwer und Kardamomsamen, Scharfes aus afrikanischen Paradieskörnern, auch Guineapfeffer genannt und Koriander, Frisches durch australischen Eukalyptus, Weiches mit amerikanischem Mate und Kaktus, Blumiges aus Europa von Lavendelblüten und Schwertlilienwurzeln.

Deutschland

Alc. | 4 cl  
47% | € 8,70

Empfehlung:

Thomas Henry  
Botanical Tonic  
€ 4,90



Deutschland

Alc. | 4 cl  
46% | € 11,90

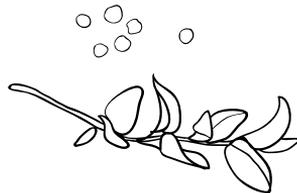
Empfehlung:

Thomas Henry  
Cherry Blossom Tonic  
€ 4,90



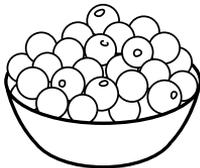
## Niemand Dry Gin

Der Niemand Dry Gin wird seit 2015 in einer kleinen Destille in Hannover hergestellt. Der außergewöhnliche Gin besticht mit seiner frischen floralen Note, herbeigeführt durch die drei elementaren Botanicals Lavendel, Sandelholz und Rosmarin. Feine Noten von Apfel, Ingwer, Zimt, Koriander, Vanille, Pinienkerne und Wacholder runden den Niemand ab.



# Huckleberry Gin

Es heißt Freundschaft, weil man mit Freunden alles schafft. Wir empfehlen, diesen Gin in bester Gesellschaft der Freunde zu genießen. Wir stellen höchste Ansprüche an unseren Huckleberry Gin und an seinen Herstellungsprozess im Kupferkessel. Neben den erlesenen Botanicals ist die Huckleberry (Heidelbeere) die wichtigste Zutat und diese verleiht unserem Gin seinen Name. In diesem Sinne: Zum Wohl auf die Freundschaft.



Deutschland

Alc. | 4 cl  
44% | € 13,90

Empfehlung:

Fever Tree  
Premium Dry  
€ 4,90



Deutschland

Alc. | 4 cl  
44% | € 13,30

Empfehlung:

Goldberg Tonic  
€ 4,90



## Von Hallers Gin

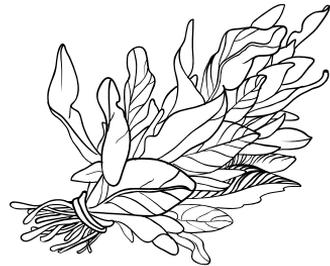
### Der Gin aus Göttingen

Im Jahr 1736 gründete der Botaniker, Physiker und Poet Albrecht von Haller den Botanischen Garten in Göttingen, der wortwörtlich einen Steinwurf vom Bremerschen Stammhaus in der Oberen Karspüle entfernt ist. Ursprünglich als reiner Medizinalpflanzengarten geplant, um den Medizin- und Pharmakologiestudenten der Göttinger Universität die verschiedenen Aspekte der Heilpflanzen zu lehren, schaffte es Albrecht von Haller, in den ersten sieben Jahren die Anzahl der Pflanzenarten auf rund 1500 zu steigern. Für die damalige Zeit war das eine wirklich beeindruckende Leistung und Albrecht

von Haller erwähnte in Briefen seine Hoffnung, dass der Botanische Garten in Göttingen der beste in Deutschland werden könne.

Heute - 280 Jahre später - freuen wir uns, einen Gin vorstellen zu können, bei dessen Herstellung neben klassischen Zutaten aus fernen Ländern auch Pflanzen aus eben diesem Garten verwendet werden. Diese sind Zitronenverbene, Kalmus und die nach Albrecht von Haller benannte Baumfuchsie (*Halleria lucida*). Von Hallers Gin wird in der kleinen Shed Distillery im irischen Drumshanbo (irisch: „Druoim Sean Bhoth“) hergestellt. Die Shed Distillery in dem kleinen Städtchen, das gerade mal um die 850 Einwohner

hat, ist kurz vor Weihnachten im Jahr 2014 gegründet worden und die erste neue Brennerei im County Connacht (im Nordwesten der Republik Irland) seit über 100 Jahren. Hier ist man ganz und gar der handwerklichen irischen Brenntradition verpflichtet und brennt in kleinen Kupferbrennblasen nach einem aufwendigen Verfahren (so wird beispielsweise der Kalmus durch die Alkoholdämpfe bei der Destillation mazeriert).



# Deutschland

---

Alc. | 4 cl  
44% | € 13,40

---

## Empfehlung:

Thomas Henry  
Botanical Tonic  
€ 4,90

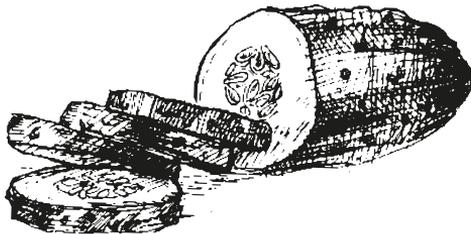


# Triple Peak

Mit Triple Peak Gin präsentiert sich uns ein Gin, der die Zahl Drei mehr als nur in seinem Namen trägt. Denn zum einen wurde das Destillat zum dreijährigen Firmenjubiläum der Bremer Brennerei Piekfeine Brände entworfen und zum anderen werden für die Rezepturen drei verschiedene nordische Wildbeeren verwendet, die anschließend einer dreifachen Destillation unterzogen werden. Das Ergebnis ist ein klassischer Gin mit einem modernen Touch, der Kenner und Gin Liebhaber überzeugt.

## Knut Hansen

Knut Hansen Gin zeichnet sich durch die Verwendung von regionalen Zutaten aus. So wird auch geschmacklich ein Bezug zur Umgebung geschaffen. Neben dem klassischen Wacholder werden ebenfalls Äpfel aus dem Alten Land verarbeitet. Zum Mazerat wird Basilikum und Gurke ergänzt. Genau diese Aromen lassen sich anschließend im Gin wiederfinden!



Deutschland

Alc. | 4 cl  
42% | € 13,10

Empfehlung:

Fever Tree Indian  
Tonic Water  
€ 4,90



Deutschland

Alc. | 4 cl  
42% | € 12,20

Empfehlung:

Aqua Monaco  
Tonic Water  
€ 4,90



JOSEF 1928 Bavarian  
Gin Alpine Botanicals

JOSEF Gin ist immer ein besonderes Erlebnis, denn er wird im kleinen Batch destilliert und schmeckt dadurch immer einmalig. Dadurch ist er perfekt für Genießer und Liebhaber geeignet, die mehr wollen als eine einfache Spirituose. Die Alpine Botanicals sind kräftig im Geschmack, ergeben jedoch ein charakterstarkes, doch zurückhaltendes Destillat. Ein pures Genießen.



# Friedrichs Dry Gin Bartenders Choice

Friedrichs Dry Gin Bartenders Choice wird in Deutschland in kleinen Chargen destilliert und vereint traditionelle Handwerkskunst mit hoher Bartender-Expertise. Sein Basisalkohol ist ein Wacholderdestillat, das zusammen mit Botanicals wie Wacholder, Lavendel und Zitronenschale für ein klares, aromatisches Profil und eine feine Balance sorgt.



Deutschland

Alc. | 4 cl  
40% | € 5,60

Empfehlung:

Aqua Monaco  
Tonic Water  
€ 4,90



# Japan

---

Alc. | 4 cl  
43% | € 7,50

---

## Empfehlung:

Goldberg Japanese  
Yuzu Tonic  
€ 4,90



# Roku Gin

Roku Gin entstammt dem bekannten Hause Suntory, das bis vor kurzem eher für Whisky bekannt war, doch das dürfte sich nun mit Roku Gin ändern. Denn dieser ist optisch wie geschmacklich ein liebevoll durchdachtes Destillat, das begeistert. Die Zahl Sechs spielt dabei eine entscheidende Rolle: Roku heißt aus dem Japanischen übersetzt nichts anderes als Sechs und die Flaschenform besitzt ebenfalls die Form eines Hexagons. Sie alle weisen auf die sechs entscheidenden japanischen Botanicals hin, die aus Roku Gin einen echten „Japanese Craft Gin“ machen.

## Malfy Gin Con Limone

Gin stammt ursprünglich aus Italien. So sieht man es zumindest bei Malfy in Moncalieri bei Turin: Erfunden worden sei er im 11. Jahrhundert von Mönchen eines Klosters bei Salerno, die Alkohol mit Wacholder und weiteren Kräutern versetzten und damit plötzlich über Gin verfügten. Inwieweit man dieser Version Glauben schenken darf, sei dahingestellt – fest steht aber, daß Malfy Gin eine einzigartige und geschmacklich hervorragende Variation des Themas Gin darstellt. Nicht geringen Anteil daran haben frische Zitronen von der Amalfiküste und aus Sizilien. Sie sorgen für eine intensive Zitronennote und einen entsprechend mediterranen Charakter des Malfy. Dazu kommen Wacholder und fünf weitere Kräuter aus italienischem Anbau, die dem fertigen Gin einen delikaten, frischen und zupackenden Ausdruck verleihen.

Italien

---

Alc.		4 cl
41%		€ 7,30

---

Empfehlung:

Goldberg Japanese  
Yuzu Tonic  
€ 4,90



## Italien

---

Alc. | 4 cl  
41% | € 7,30

---

## Empfehlung:

Fever Tree Indian  
Tonic Water  
€ 4,90



## Malfy Gin Con Arancia

So türkisblau wie die italienischen Bergseen (oder auch die seichte Mittelmeerküste) und so leuchtend orange wie die Blutorange aus Sizilien ist das Etikett des Malfy Gins. Gleich dreimal stößt man zudem auf die Letter G.Q.D.I., was so viel wie „Qualitäts-Gin aus Italien“ bedeutet. Die Ginsorte „Con Arancia“ setzt verstärkt auf sizilianische Blutorange, die im November geerntet werden. Die Schalen dieser begehrten Zitrusfrüchte saugen sich mit Alkohol voll; der aus einer Pressung resultierende Saft wird dann mit Wacholder und sechs weiteren Botanicals vermählt, um den Destillationsvorgang gemeinsam zu durchlaufen. Der Geschmack wird von einer erfrischenden Zitrusfruchtigkeit bestimmt.

## Malfy Gin Originale

Beim sommerlichen Malfy Gin kommen neben dem wildwachsenden Wacholder aus seinem Heimatland Italien fünf andere Zutaten zum Einsatz. Reines Quellwasser aus dem Monviso-Gebirge wird dazu verwendet, um den Wacholderschnaps auf die gewünschte Trinkstärke herabzusetzen. Im Hinblick auf das Aroma und den Geschmack wirkt der Malfy Gin Originale gar nicht einmal so italienisch und eignet sich daher sowohl für Einsteiger als auch für Kenner. Trocken mit waldigen Wacholdernoten und erdiger Persönlichkeit nimmt er von sich ein. Anis und Kräuter sowie eine feine Würze gesellen sich dazu. Zitrusfrüchte verleihen dem Trinkerlebnis eine sommerliche Frische und werden von Koriander ergänzt.

Italien

Alc. | 4 cl  
41% | € 7,30

Empfehlung:

Thomas Henry  
Botanical Tonic  
€ 4,90



Italien

Alc. | 4 cl  
41% | € 7,30

Empfehlung:

Fever Tree  
Mediterranean  
TonicWater  
€ 4,90



## Malfy Gin Rosa

Der rosafarbene Malfy Gin Rosa Sicilian Pink Grapefruit stützt sich auf zusätzliche Botanicals, die ihm die schöne Farbe und das unwiderstehlich leckere Profil verleihen. Bei dem Flavoured Gin von Malfy wird nach der eigentlichen Destillation aus Wacholderschnaps ein Destillat aus Rhabarber und den Schalen von Grapefruit hinzugefügt. Zitronenschalen, Angelikawurzel, Iriswurzel und Koriandersamen machen die Zutaten komplett. Aromatisch und geschmacklich betrachtet entfaltet der zugängliche, offenherzige Malfy Gin Rosa Sicilian Pink Grapefruit einen mediterranen Charme. Er sorgt für Urlaubslaune und gibt sich sommerlich mit seiner fruchtigen Frische.

## Emporia Gin

Der Mythos der Phönizier, ein Volk fähiger Söldnerführer und Händler, lebt im sanften Geschmack eines erlesenen Gins wieder auf, ein Destillat aus phönizischen Wacholderbeeren destilliert in feinstem Alkohol aus 100% Korn. Eine geheime Mischung, in der sich die Erfahrung der Meisterdestillateure mit dem tyrrhenischen Meerwasser und den Aromen der typisch mediterranen Botanicals vermischt. Durch den doppelten Destillationsprozess entsteht ein einzigartiger und seltener Geschmack mit historischer Note.

## Italien

Alc. | 4 cl  
45% | € 10,20

## Empfehlung:

Goldberg Tonic  
€ 4,90



## Italien

Alc. | 4 cl  
42% | € 8,90

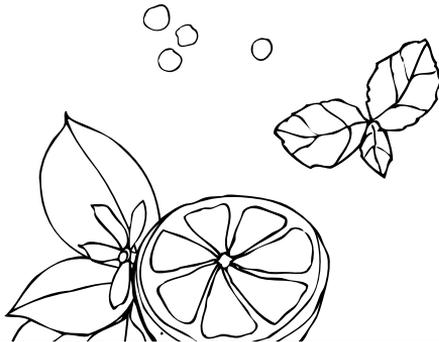
## Empfehlung:

Fever Tree  
Mediterranean  
Tonic Water  
€ 4,90



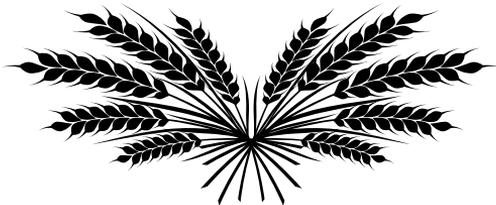
## Engine

Engine Gin stammt aus Italien und wird aus sorgfältig ausgewählten, biologischen Zutaten in Handarbeit hergestellt. Mit Botanicals wie Wacholder, Salbei und Zitronenschale bietet er ein frisches, aromatisches Profil und eine angenehm kräutrige Note. Wobei er durch einen ausgewogenen, leicht herben Abgang überzeugt.



## Kyrö Gin

Kyrö Gin stammt aus Finnland und wird auf der Grundlage von finnischem Roggen destilliert, der für eine besonders weiche Textur sorgt. Mit handverlesenen Botanicals wie Mädesüß, Birkenblättern und Preiselbeeren vereint er nordische Frische und subtile Würze. Der Kyrö Gin begeistert durch seine lebendige Aromavielfalt und einen klar strukturierten, ausgewogenen Geschmack.



## Finnland

Alc. | 4 cl  
42,6% | € 13,40

## Empfehlung:

Thomas Henry  
Cherry Blossom Tonic  
€ 4,90



## Niederlande

---

Alc. | 4 cl  
42% | € 8,80

---

### Empfehlung:

Fever Tree  
Mediterranean  
Tonic Water  
€ 4,90



## Bobby's Schiedam Dry

Eine dominante Wacholdernote, der belebende Geschmack von Zitronengras sowie ein würziger Hauch Kubeben-Pfeffer verleihen dem Produkt eine vollmundige Grundlage, die von weiteren Botanicals wie zum Beispiel Nelken, Koriander, Orangenschalen und Hagebutte unterlegt wird.

Wer beim Genuss seiner Spirituosen dazu neigt, selbige nicht über die Zunge zu bewegen, wird die Hälfte der außerordentlichen Geschmäcker, die der Dry Gin für einen bereit hält, verpassen. Stattdessen bietet es sich an, ihn lange Zeit im Mund zu behalten, um den Charakter dieses erlesenen Wacholderbrands in Gänze fassen zu können.

## Rutte Old Simon Genever

Das Simon im Namen verrät uns, dass dieser Genever nach der alten Geheimrezeptur des Gründers Simon Rutte geschaffen wird. Und als solcher vereint er in sich Getreide, Kräuter und Wacholder. Eine besondere Zutat dieses Genevers sind die gerösteten Nüsse, die ein unvergleichliches Aroma in dieser Spirituose bedingen. Der Duft des Rutte Simon Genevers offenbart subtile Aromen, die von Getreide und Kräutern bis hin zu einem Hauch Haselnuss reichen. Ein leichtlebiger Genever mit sanften Röstaromen, der sich perfekt zum puren Nippen wie zum Variieren in Cocktails eignet.

Niederlande

Alc. | 4 cl  
35% | € 9,50

Empfehlung:

Aqua Monaco  
Tonic Water  
€ 4,90



## Schottland

Alc. | 4 cl  
46% | € 8,70

## Empfehlung:

Fever Tree  
Premium Dry  
€ 4,90



## The Botanist

Small Batch London Dry Gin von der Whiskyinsel Islay, limitiert und nicht kühlgefiltert. Ein sehr charaktvoller und außergewöhnlicher Gin mit 31 Botanicals, wovon 22 aus Islay selbst stammen und dort zum Teil endemisch sind.



# Blackwood Gin

Der hochprozentige Bruder des „leichteren“ Blackwood's Vintage Dry Gin ist eine Ausnahme unter den Gins dieser Welt: Nur sehr wenige Gins werden mit einem Alkoholgehalt von 60% abgefüllt!



Schottland

Alc. | 4 cl  
60% | € 6,70

Empfehlung:

Goldberg Tonic  
€ 4,90



## Schottland

---

Alc.		4 cl
42%		€ 8,40

---

## Empfehlung:

Goldberg  
Hibiscus Tonic  
€ 4,90

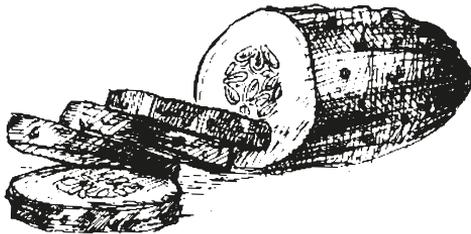


## Eden Mill Love Gin

Eden Mill sind in St. Andrews zu Hause, wo sie sich ursprünglich als Brauerei einen Namen machten. Neben Scotch gehören nun auch Gins zu ihrem Portfolio. Den „Love Gin“ gibt es seit 2015 und jetzt endlich auch bei uns. Sowohl klassische Botanicals wie Wacholder, Angelikawurzel und Koriander als auch exotische Zutaten wie Rhabarberwurzel, Gojibeeeren und Holunderbeeren verleihen dem Dry Gin einen erdigen und floralen Geschmack. Die Nase zeigt sich aber noch verträumter: Hier bezirzen vor allem Rosenblütenblätter und Hibiskus. Eden Mill hält den „Love Gin“ bewusst mild und sehr süß. Somit eignet er sich perfekt für Einsteiger und jene, die den scharf-würzigen Wacholder sonst eher meiden. Nur zu, verlieben Sie sich!

## Hendrick's Gin

Hendrick's Dry Gin wird neben den üblichen Botanicals auch mit den ätherischen Ölen von Rosen und Gurken aromatisiert und in einer alten Pot Still-Anlage aus den 1860er Jahren gebrannt. Er besitzt ein weiches und feines Aroma und schmeckt mit einer Gurkenscheibe garniert besonders gut.



## Schottland

---

Alc.		4 cl
44%		€ 8,80

---

## Empfehlung:

Thomas Henry  
Tonic Water  
€ 4,90



Frankreich

---

Alc. | 4 cl  
40% | € 9,70

---

Empfehlung:

Goldberg Indian  
Hibiscus Tonic  
€ 4,90



G'Vine de Floraison

G'Vine Floraison stammt aus der französischen Cognac-Region und wird aus Traubenbrand destilliert, was ihm eine besonders weiche, elegante Textur verleiht. Mit Botanicals wie junger Weinblüte, Wacholder und grünem Kardamom besticht er durch ein blumiges Bouquet, bei dem vor allem die Weinblüte im Vordergrund steht.



## Mare Gin mediterranean

Das Mittelmeer ist Namenspatte bei diesem Dry Gin. Destilliert wird der Gin in einem kleinen katalanischen Fischerdorf an der Costa Dorada, südlich von Barcelona. Auch der Geschmack soll den südlichen Lebensstil vermitteln. Die besonderen Botanicals passen deshalb auch gut ins Konzept. Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien, Thymian aus der Türkei und Arbequina-Oliven sind hier die besonderen Zutaten des Gins.



## Spanien

Alc. | 4 cl  
42,7% | € 9,80

## Empfehlung:

Fever Tree  
Mediterranean  
Tonic Water  
€ 4,90



## Spanien

---

Alc. | 4 cl  
37,5% | € 5,80

---

### Empfehlung:

Goldberg Indian  
Hibiscus Tonic  
€ 4,90

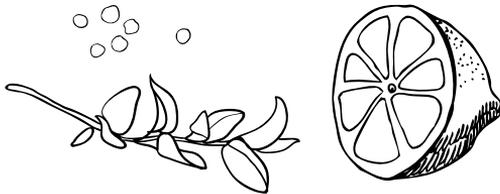


## Puerto de Indias Sevillian Gin Premium Strawberry

Der exquisite Puerto de Indias Erdbeer Gin ist eine Besonderheit, denn er repräsentiert sozusagen die Produktkategorie Flavoured Gin. Schon das hellrosafarbene Aussehen des Gins macht deutlich, dass sich hinter diesem Trendsetter eine Spirituose verbirgt, die auf Erdbeeren setzt. Das unterstreicht der Name. Während fruchtige Zutaten bei einem Wacholderschnaps unerlässlich sind, so verlassen sich dabei die meisten Hersteller auf Zitrusfrüchte bzw. deren Schalen. Das ist beim Puerto de Indias Erdbeer Gin aus Spanien anders, denn er wurde u. a. mit frischen, reifen Erdbeeren aromatisiert.

## Ginself

Bei diesem Premium Gin ist der Geschmack ein eindeutiger Hinweis auf seine Herkunft. Er schmeckt nach Sonne, Meer, Geselligkeit und den fruchtigen und würzigen Aromen, die Spaniens Gärten verströmen. Für Ginself werden süße Orangen, Bitterorangen, Orangenblüten, Mandarinen, Zitronenschalen, Angelica Samen und Angelika Wurzeln, sowie Erdmandel und natürlich Wacholder verwendet.



Spanien

Alc. | 4 cl  
40% | € 12,00

Empfehlung:

Fever Tree  
Indian Tonic Water  
€ 4,90



# Spanien

---

Alc. | 4 cl  
39,5% | € 7,90

---

## Empfehlung:

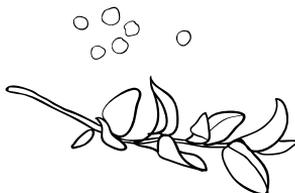
Goldberg Indian  
Hibiscus Tonic  
€ 4,90



# MOM Gin

MOM Gin schafft es, Klasse, Exotik, guten Geschmack und Humor in sich zu vereinen. Nicht umsonst bezeichnet er sich als Queen of the Gins und sagt auch denjenigen, die ihn genießen, eine königliche Attitüde zu.

Nicht umsonst kam man übrigens auf das Trio um Queen, Mom und Gin, denn Queen Mom, die Königinmutter Elizabeths II. wurde über 100 Jahre alt und war stets bekannt dafür, ein gutes Glas Gin Tonic zu schätzen.



## Tanqueray 0,0% alcohol free

Tanqueray 0,0% ist eine alkoholfreie Alternative, die den unverwechselbaren Charakter des klassischen Tanqueray einfängt, ohne dabei auf Alkohol zu setzen. Mit sorgfältig ausgewählten Botanicals wie Wacholder, Koriandersamen und Angelikawurzel bietet sie ein klares, ausgewogenes Aromaprofil. Ob pur oder mit Tonic, Tanqueray 0,0% überzeugt durch eine authentische GinErfahrung mit erfrischender Leichtigkeit.



England

Alc. | 4 cl  
0,0% | € 9,70

Empfehlung:

Fever Tree  
Indian Tonic Water  
€ 4,90



England

Alc. | 4 cl  
45% | € 7,60

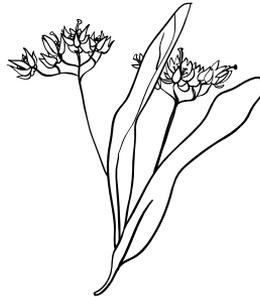
Empfehlung:

Thomas Henry  
Cherry Blossom Tonic  
€ 4,90



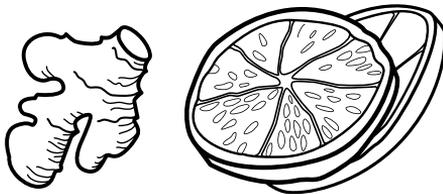
Beefeater 24

Die Grundlage des Beefeater 24 Gins ist die Rezeptur des London Dry Gins. Dazu kommen weitere Botanicals: Grapefruit aus Sevilla und ein Tee-Blend aus japanischem Sencha-Tee und chinesischem grünen Tee. Diese beiden Gewürze sollen dem Gin ein sehr weiches Aroma geben.



## Beefeater 47

Zutaten und Herstellung bestimmen die Qualität eines jeden Gins. Der Beefeater mit 47 vol. % Alkohol wird unter anderem mit Koriandersamen, Angelikasamen, Liliensamen, Angelikawurzel, Süßholzwurzel, Mandel und den Schalen von Limetten und Orangen versetzt. Dazu kommt der Grundbestandteil eines jeden Gins, der Wacholder.



England

Alc. | 4 cl  
47% | € 5,00

Empfehlung:

Goldberg Tonic  
€ 4,90



England

Alc. | 4 cl  
40% | € 6,30

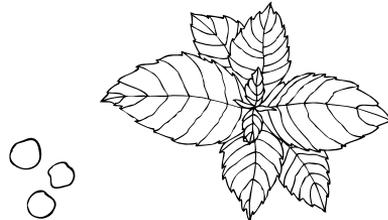
Empfehlung:

Aqua Monaco  
Tonic Water  
€ 4,90



Bulldog Dry Gin

Als wäre es mit bunten Union-Jacks nicht genug gewesen, muss auch Winston Churchill als Inspiration für diesen Gin herhalten. Man erkennt eher den tüchtigen amerikanischen Geschäftsmann, der die britische Identität „ausnutzt“. Der Bulldog Gin ist seit 2007 erhältlich und wirbt mit dem schönen Satz „not your grandfather's gin“. Gleich zu Beginn: Stimmt! Insgesamt ein komplexer Gin mit zurückhaltender Wacholder Note.



## Bombay Sapphire Gin

Besonders beim Bombay Sapphire Gin heraus zu heben ist die Herstellungsmethode, die für den weichen Geschmack dieses Gins verantwortlich ist. Die sog. Dampfinfusion in Carterhead-Destillieranlagen ist eine schonendere Methode im Vergleich zur klassischen Mazeration. Dabei werden die verschiedenen Botanicals nicht direkt im Alkohol mazeriert, sondern in Kúpferkörben zwischen Brennkesseln und Kúhlschlange aufgehangen. Die einzelnen Botanicals werden also nicht direkt erhitzt. Der Bombay Sapphire Gin ist dreifach destilliert.

England

Alc. | 4 cl  
40% | € 5,60

Empfehlung:

Goldberg Tonic  
€ 4,90



England

Alc. | 4 cl  
40% | € 9,80

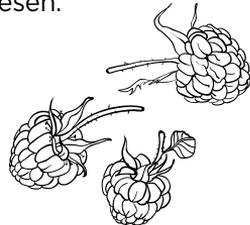
Empfehlung:

Fever Tree  
Premium Dry  
€ 4,90



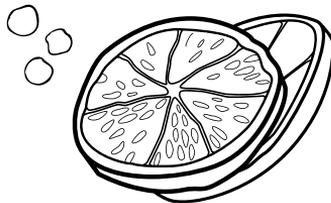
## Brockmans Gin

Ein Gin wie ein Traum von Beeren und frischem Sommerwind – der Brockmans ist genau das Richtige für alle, die einen sehr weichen, floral-fruchtigen Gin suchen. Schon beim Öffnen der Flasche strömen verführerische Beerenaromen in die Nase. Sind es Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren...? Ein Blick auf die Liste der Botanicals verrät, wer für die süßaromatischen Fruchtaromen verantwortlich ist: von Blaubeeren und schwarzen Johannisbeeren ist dort zu lesen.



## London No. 3

London No. 3 ist ein klassischer London Dry Gin, der in London nach höchsten Qualitätsstandards gefertigt wird. Mit handverlesenen Botanicals wie Wacholder, Angelikawurzel und Grapefruitschale präsentiert er ein ausgewogenes, klares Aromaprofil mit einem fein strukturierten trockenen Charakter mit erfrischenden Zitrusnuancen.



England

Alc. | 4 cl  
46% | € 9,50

Empfehlung:

Fever Tree  
Premium Dry  
€ 4,90



England

---

Alc. | 4 cl  
42% | € 7,20

---

Empfehlung:

Fever Tree Indian  
Tonic Water  
€ 4,90

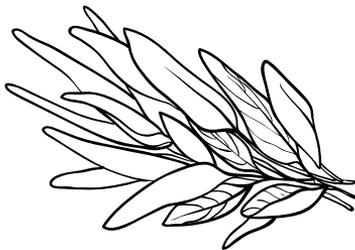


Whitley Neill

Mit den Worten „Inspiriert von Afrika und hergestellt in England“ begrüßt uns Whitley Neill Gin und weckt in uns die Neugier. Wir wollen mehr erfahren und werden mit spannenden Details belohnt: So geht Whitley Neill nicht nur auf seinen Master Distiller Johnny Neil zurück, der seinen Gin per Hand in small batches destilliert. Zugleich blickt Whitley Neill auf eine acht Generationen andauernde Traditionsgeschichte zurück, da Johnny Neil der Nachfahre von niemand geringerem als Thomas Greenall ist. Hier treffen Jahrhunderte an Wissen und Gin-Liebe aufeinander und garantieren, dass Whitley Neill ein ganz besonderes Destillat ist.

## Tanqueray No. Ten Gin

Der Tanqueray No. Ten ist die nochmals verfeinerte Ausgabe des weltbekannten Tanqueray-Gins! Durch die Zufügung weiterer Botanicals und eine besonders schonende vierfache Destillation im Small Batch-Verfahren erreicht dieser Gin ein Höchstmass an Feinheit und Aromengehalt, wobei eine besondere Betonung auf den Zitrusnoten liegt. Einer der am höchsten prämierten Gins der Welt!



England

Alc. | 4 cl  
47,3% | € 7,60

**Empfehlung:**

Goldberg Japanese  
Yuzu Tonic  
€ 4,90



# Tonics



## Fever Tree Indian Tonic Water

Das britische Premium Tonic Water von Fever Tree will höchsten Ansprüchen gerecht werden. Besonderen Wert legt man auf natürliche Zutaten und Aromen. Man besinnt sich auf nur 4 Zutaten: natürliches Chinin von der Grenze zwischen dem Kongo und Ruanda, Bitterorangen aus Tansania, natürliche Zuckersorten und besonders weiches Quellwasser aus Staffords-hire. Der Name Fever Tree leitet sich vom Fieberbaum ab, aus dem das Chinin für alle Tonic Water gewonnen wird. Süße und bittere Aromen balancieren sich schön aus und ergeben ein neutrales, klassisches Tonic Water.

200 ml | € 4,90

## Fever Tree Tree Premium Dry

Premium Dry Tonic Water wird mit denselben Pflanzenextrakten veredelt wie unser Premium Indian Tonic Water, ist allerdings mit Fruchtzucker versetzt. Die trockene, leichte Version enthält 46 % weniger Kalorien und ist das weltweit erste kalorienarme Tonic Water aus natürlichen Zutaten.

Das unkomplizierte Premium Dry Tonic ist mit seinem trockenen Geschmack und der subtilen Zitrusnote ein anspruchsvolles Tonic und fantastischer Partner für alle Premium Gins.



200 ml

€ 4,90





## Fever Tree Mediterranean Tonic Water

200 ml

€ 4,90



Die Tonic Water-Hersteller von Fever Tree haben mit dem Mediterranean Tonic Water ihre Auswahl an verschiedenen, natürlich Tonic Waters erweitert. Besonders Wert legt man nachwievor auf natürliche Zutaten und Aromen, die beim aktuellen Wachstum des Tonic Marktes nicht selbstverständlich sind. Grundlage sind 4 Zutaten: natürliches Chinin von der Grenze zwischen Kongo und Ruanda, Bitterorangen aus Tansania, natürliche Zuckersorten und besonders weiches Quellwasser aus Staffordshire. Zusätzlich gibt es im Fever Tree Mediterranean 2 Botanicals, die für das Mittelmeer stehen: Thymian und Rosmarin.

# Goldberg Tonic

Intensives & perfekt abgestimmtes Erlebnis – Mit einer subtilen Zitronennote, die sich zu einer feinen Süße entwickelt, und einem markant bitteren Abgang bietet GOLDBERG Tonic Water ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Natürliche Fruchtaromen, hochwertiges Chinin und ein hoher Kohlensäuregehalt verleihen ihm einen erfrischenden Charakter, der sich ideal mit edlen Spirituosen verbindet – die perfekte Wahl für anspruchsvolle Drinks.



200 ml

€ 4,90





## Goldberg Japanese Yuzu Tonic

200 ml

€ 4,90



Goldberg Japanese Yuzu Tonic ist ein erstklassiges Tonic Water.

Dank der Yuzu-Frucht, einer Zitrusfrucht aus Fernost, besticht es mit einer floralen Note und dezenten Bitternoten.

Die Yuzu-Frucht ähnelt einer Zitrone, ist aber aromatischer.

Im Geschmack zeigt die Zitrus-Art sich jedoch zurückhaltend und lässt den Aromen eines Gins seinen Auftritt.

# Goldberg Indian Hibiscus Tonic

Die Kraft des Hibiskus in perfekter Harmonie – Dieses Premium-Tonic besticht durch die unverwechselbare Intensität echten Hibiskus. Seine blumigen Noten und kräftigen Fruchtnuancen schaffen ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das sich ideal mit einer Vielzahl von Spirituosen kombinieren lässt. Das markante Blütenaroma setzt aufregende Kontraste und inspiriert zu innovativen Mix-Ideen. Perfekt für die Kreation trendiger, floral geprägter Drinks – ein echtes Highlight für jeden Anlass.



200 ml

€ 4,90





## Aqua Monaco Tonic Water

230 ml

€ 4,90

Aqua Monaco ist von einem Mineralwasser, das in 250m Tiefer aus der Silencia Quelle in der der Münchner Schooterebene gewonnen wird. Auf dieser Grundlage ist jetzt das Monaco Tonic Water entstanden. Der erste Bestandteil, das Aqua ist wohl jedem geläufig. Monaco ist der italienische Name von München und wohl nur den wenigsten bekannt. Genauso der Schwan, der prominent die 0,23l Mehrwegflasche prägt: Neben der Symbolik, die mit Wasser, Luft und Reinheit verbunden ist, so ist er auch mit dem Stadtgründer Münchens verbunden. Zahlreiche Assoziationen also mit der Herkunft des Tonic Waters.



# Thomas Henry Tonic Water

Dieses Tonic Water hält genau die Balance zwischen bitteren, süßen und herben Akzenten und ist damit der perfekte Begleiter zu eine leckeren Gin. Diese Tonic verfügt über einen außergewöhnlich hohen Gehalt an echtem Chinin, der für seinen angenehm bitteren Geschmack und für die belebende Wirkung sorgt. Zusammen mit natürlichem Mineralwasser und Kohlensäure sowie natürlichen Aromen ergibt dies eine sehr erfrischende Komposition.



200 ml

€ 4,90





## Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

200 ml

€ 4,90



Das filigrane Vergnügen mit fruchtig-blumiger Note - Nur wenige Dinge verkörpern den Frühling so bezaubernd wie die zarte Pracht der Kirschblüte. Dieses Erlebnis haben wir im Cherry Blossom Tonic eingefangen. Mit seinem blumig-fruchtigen Kirschblütenaroma und einer dezenten Bitternote bietet es eine einzigartige Tonic-Variation, die jeden Drink in ein farbenfrohes Highlight verwandelt. Natürlich ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe - für ein authentisches Geschmackserlebnis.

## Thomas Henry Botanical Tonic

Das Milde mit der botanischen Seele – Dieses Botanical Tonic vereint mediterrane und heimische Botanicals zu einer einzigartigen Komposition. Rosmarin, Wacholder, Lorbeer und Estragon verschmelzen mit Schlehe, Holunder und Fichtennadel zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis. Die harmonische Verbindung von Blüten-, Kräuter- und Fruchtnoten ergänzt die dezente Bitterness des Chinins ideal. Perfekt für erfrischende, florale Gin & Tonics – ein milder Genuss mit besonderem Charakter.



200 ml

€ 4,90





Best Western Premier Castanea Resort Hotel e. K.  
Inhaber: Rainer Adank · Scharnebecker Weg 25 · 21365 Adendorf  
Telefon: +49 (0)4131 2233 0 · Telefax: +49 (0)4131 2233 2233  
info@castanea-resort.de · www.castanea-resort.de