

# DIE WUNDERBARE WELT DES GIN

Die Ursprünge des Gins liegen nicht in Großbritannien, obwohl es unleugbar England ist, welches der Spirituose über die Jahrhunderte hinweg zu Popularität und einer ureigenen Persönlichkeit verholfen hat. Vielmehr sind seine Wurzeln in den Niederlanden zu finden, in denen er im 17. Jahrhundert als eine Art Wunderheilmittel ins Leben gerufen wurde. Seither hat sich viel getan und es gibt inzwischen weit mehr als 100 Botanicals, die man neben den unerlässlichen Wacholderbeeren zur Anreicherung des Alkoholdestillats verwenden kann.



26,95 €/Fl. 0,70l

38,50 €/Liter



36,00 €/Fl. 0,7l

51,43 €/Liter



28,95 €/Fl. 0,50l

57,90 €/Liter



45,00 €/Fl. 0,5l

90,00 €/Liter



32,50 €/Fl. 0,70l

46,42 €/Liter



39,95 €/Fl. 0,70l

57,07 €/Liter

Der **Citadelle Gin** wird nach einem flämischen Originalrezept von 1771 aus 19 Kräutern und Weizen hergestellt und 4fach destilliert. Das Rezept für den Gin Citadelle wurde in der "Citadelle" genannten Destillerie von Duinkerke zusammengestellt, die heute die älteste in Frankreich eingetragene Destillerie ist. Der Gin Citadelle besitzt einen einzigartigen, komplexen und ausgeglichenden Geschmack.

**Citadelle Reserve Gin** ist eine limitierte Vintage-Edition und der erste moderne Barrel-Aged Gin auf dem Markt, der 6 Monate in kleinen Cognac-Fässern veredelt wurde. Die klassische Rezeptur wurde durch die Zugabe von drei neuen pflanzlichen Zutaten -Yuzu, Beifuß und Bleuete- erweitert.

**Filliers 28 Dry Gin** ist der erste Premium-Gin Belgiens. Er wird mit 28 Botanicals aromatisiert. Seit Ende des 18. Jahrhunderts ist die Familie Filliers mit der Herstellung von Gin verbunden.

Der **Monkey 47 Dry Gin** kommt aus dem Schwarzwald und wird aus Melasse hergestellt. Das ist nicht alltäglich. Das Rezept stammt von Montgomery Collins, einem britischen Gentleman, der sich nach dem Zweiten Weltkrieg im Norden des Schwarzwaldes niederließ und 1947 den Gasthof „Zum Wilden Affen“ eröffnete. Hier entwickelte Montgomery Collins auch das Rezept für seinen Monkey 47, den er nach seinem Gasthaus benannte.

Der edle **The Duke Munich Dry Gin** entsteht aus erlesenen Bio-Zutaten und trägt das offizielle Bio-Siegel. Kräuter und Gewürze stammen aus rein biologischem Anbau. Den Ausschlag zu dieser Wahl hat hauptsächlich der signifikante Aromaunterschied zwischen unbehandelten Bio-Wacholderbeeren und ihrem gewöhnlichen behandelten Pendant gegeben. Hinzu kommen insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze. Abgerundet wird der Münchner Gin mit Hopfenblüten und Malz.

Als die drei Destillateure der Brennerei Pascal Marré, Max Kirchner und Paul Maier zusammen mit Marius Hoh, Barkeeper und ausgebildeter Destillateur, in der „Shakes and Beer“ Bar in Wertheim eines Nachts zusammensaßen, wurde **Ziegler Classic Gin** geboren. Konsequenter und ambitionierter setzten sie ihre Vision „G=in<sup>3</sup>“ um. Unterstützt wurden sie vom bekannten Münchner Barkeeper Andreas Till. Das Ergebnis: Frisches Bukett verschiedener Botanicals. Am Gaumen weich, zartwürzig mit der Frische von Zitronenzesten und Wachholder.

Die „**Gin & Tonic Botanicals**“ sind zurzeit an Beliebtheit einfach nicht zu übertreffen! Es ist doch auch ein wenig spannender, seinen Longdrink mit einem oder zwei entsprechenden Botanicals aufzubessern - und das nicht nur optisch. In dem Special Touch Set Mini finden Sie die für Gin so essenziellen Wacholderbeeren sowie Kardamom und Hibiskusblüten. Experimentieren Sie einfach ein wenig mit den Zutaten herum, denn Ihrer Fantasie sind hier keinerlei Grenzen gesetzt!



5,95 €/35g ( 17,00 €/100 g)