

## **Warum betreiben wir für Gin so viel Aufwand?**

Mehr als zehn Jahre sind mittlerweile seit dem Beginn einer weltweiten Gin-Renaissance verstrichen. Der Siegeszug des Gins hat unlängst auch Deutschlands Bars und Destillen erreicht.

## **Doch was ist Gin eigentlich?**

Fälschlich wird häufig angenommen, Gin wäre ein reiner Wacholderschnaps. Tatsächlich kommt der Wacholder nebst anderen pflanzlichen Zusätzen, den sogenannten Botanicals, jedoch erst durch Mazeration in neutralem Agraralkohol ins Destillat. Ab hier wird es dann spannend, denn bei der Auswahl der Botanicals steckt der Teufel - wie so häufig - im Detail. Die Bandbreite infrage kommender Zutaten ist förmlich grenzenlos und hat somit eine enorme Vielfalt von Gins hinsichtlich Geschmack und Qualität zur Folge. Dies ist vermutlich auch der Ursprung der Faszination, die von einem Gin ausgeht. Von außen betrachtet hat man eine klare Flüssigkeit, die keineswegs um Aufmerksamkeit buhlt. Doch im Inneren wartet stets Möglichkeit auf etwas Neues und Verblüffendes.

Uns liegt es am Herzen, dieses Potpourri der Möglichkeiten mit all seinen Details in seinen zahlreichen Facetten zu präsentieren und damit auch die Hingabe der Destillateure an diese Vielfalt zu würdigen. Die Auswahl der Gins, die wir hier präsentieren, ist überaus umfangreich und kann bisweilen zur Folge haben, die Orientierung in ihr zu verlieren. Helfen kann daher, wenn man ein grobes Verständnis von den Kategorien des Gins hat.

## **Die verschiedenen Familien des Gins**

Grundsätzlich muss man wissen, dass „Dry Gins“ und „London Dry Gins“ einen hohen Wacholderanteil haben und folglich meist besonders herb sind. Dry Gins können jedoch bereits exotischere Komponenten aufweisen, da sie nicht an so strenge Vorgaben wie London Drys gebunden sind. Das Gegenstück zu den Drys und London Drys sind die „Genevers“. Sie sind die ideellen Vorfahren der heutigen Gins und erinnern in ihrer fruchtigen Blumigkeit eher an kurz fassgelagerten weißen Wermut. Die Brücke zwischen den Extremen schlagen die „Old Tom Gins“, welche zusätzlich gesüßt werden. Eine moderne und sehr spannende Kategorie sind die „New Western Styles“. In ihnen werden Botanicals eindestilliert, welche üblicherweise erst von Barkeepern nacharomatisiert werden. Diese Gin-Kategorie schert sich weniger um Vorgaben und bringt eine wahre Fülle neuer Aromen und ausgefallenen Zutaten hervor. Der Begriffszusatz „distilled“ meint, dass einige Aromen erst nach abgeschlossener Destillation in Form natürlicher Essenzen hinzugefügt werden.

„Reserve“ ist hingegen ein Hinweis auf mindestens zweimonatige Fasslagerung.

Unterhalb unserer Gins können stets Empfehlungen für korrespondierende Tonics gefunden werden. Informationen zu den Charakteristika der Tonics sind am Ende der Karte zu finden.

*Autor: Florian Herrmann, LUJAH*

Let the  
evening  
be GIN

Britischer Gin	3 – 17
Deutscher Gin	19 – 27
Italienischer Gin	27
Französischer Gin	29
Niederländischer Gin	29
Venezolanischer Gin	29
Japanischer Gin	31
Amerikanischer Gin	31
Spanischer Gin	33
Fassgereifter Gin	35 – 39
Ginliköre und -Ansätze	39
Tonic	41 - 43

## Britischer Gin

4 cl

### Bombay London Dry

4,50 EUR

Englischer Gin, 37,5 % Vol.

*Eine simplere schnörkellose Variante des legendären Bombay Sapphire. Ein trockener Gin, der vor allem durch seine starke Wacholdernote besticht.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic, Thomas Henry Tonic

### Bombay Bramble

5,00 EUR

Englischer distilled Gin, 37,5 % Vol.

*Ein sommerlicher Gin, der sich angenehm von seinen vermeintlichen Brüdern - den Pink Gins - absetzt. Klassische Ginaromen von Wacholder, Zitrone und Koriandersaat sind vorhanden, geraten aber durch die kräftige Kombination aus Brom- und Himbeeren in den Hintergrund. Es entsteht ein einsteigerfreundlicher Gin mit gleichermaßen intensiver Süße und Säure der prädestiniert für wärmere Tage oder all jene ist, die sich diese herbeisehnen.*

Tonicempfehlung: Thomas Henry Tonic, Goldberg Indian Hibiscus Tonic

### Bombay Sapphire

5,00 EUR

Englischer distilled London Dry Gin, 40 % Vol.

*Ein zeitloser Klassiker und dankbarer Begleiter zu fast jedem Tonic. Das Traditionsrezept des Sapphires umfasst 10 Botanicals, deren Aromen mittels Dampfinfusion ihren Weg in den Gin finden. Der runde Geschmack des Sapphires zeichnet sich neben Wachholder durch eine deutliche Zitrusnote und die Frische von Koriandersaat aus.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic, Thomas Henry Tonic

### Bombay Sapphire East

6,00 EUR

Englischer distilled London Dry Gin, 42 % Vol.

*Die moderne Weiterentwicklung des klassischen Sapphires. Das Grundrezept wird um Zitronengras und schwarzen Pfeffer ergänzt. Diese Zusätze sowie der leicht erhöhte Alkoholgehalt sorgen dafür, dass der Sapphire East sehr gut zu Tonics mit höherer Grundsüße passt.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Japanese Yuzu Tonic, Fever-Tree Elderflower Tonic

### Star of Bombay

8,00 EUR

Englischer distilled London Dry Gin, 47,5 % Vol.

*Die Premiumausführung des Bombay Sapphires. Das Grundrezept bleibt bestehen, ebenso der Destillationsprozess. Jedoch nehmen sich die Destillateure bei allem deutlich mehr Zeit. Die Mischverhältnisse der Zutaten werden an die Prozessgeschwindigkeit angepasst und um zwei weitere Zutaten ergänzt. Das Ergebnis verfügt über das typische Bouquet eines Sapphires, jedoch kommen die Zitrusfruchtnoten sowie die Frische der Koriandersaat deutlicher zu tragen. Der erhöhte Alkoholgehalt verstärkt die Aromen. Wird der Star of Bombay pur getrunken, so muss mit der Zugabe von Eis vorsichtig umgegangen werden. Es schmälert stark die Geschmacksbreite, verstärkt jedoch die herberen Wacholdernoten.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic

SAVE  
WATER,  
DRINK  
GIN

## Britischer Gin

4 cl

### Beefeater 24 London Dry

6,00 EUR

Englischer distilled Gin aus dem Londoner Stadtteil Kensington, 45 % Vol.

*Ist der große Bruder des Beefeater London Dry. Das Grundrezept wird um südspanische Grapefruits und grünem japanischen Senchatee erweitert. Wenngleich diese Botanicals nicht geschmacklich im Vordergrund stehen, so machen sie den Gin insgesamt feinsinniger und weicher.*

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic

### Edinburgh Seaside

7,00 EUR

Schottischer New Western Style Gin aus Edinburgh, 43 % Vol.

*Die Heriot-Watt-University ist eine der wenigen Universitäten im vereinten Königreich, die es ermöglichen das Destillierhandwerk im Rahmen eines akademischen Grades zu erlernen. Der Seaside Gin entstand vor wenigen Jahren aus einer Zusammenarbeit zwischen vier Studierenden sowie dem Master Distiller des Edinburgh Gins, welcher auch selbst Absolvent dieser Universität ist. Ziel war es mit Botanicals aus dem unmittelbaren Umland Edinburghs einen Gin zu erdenken, der als Sinnbild für die Stadt und ihrer geografischen Lage funktionieren würde. Der Seaside arbeitet daher mit einigen recht untypischen Zutaten. Allem voran: Blasentang, der dem Gin eine leicht süßliche Note verleiht, die zugleich jedoch auch an den Duft von kaltem Meerwasser erinnert. Diese Maritime Charakter wird durch die leichte Schärfe von Löffelkraut abgerundet.*

Tonicempfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic, Thomas Henry Tonic

### Gordon's London Dry

4,00 EUR

Englischer Gin aus London und den schottischen Lowlands, 37,5 % Vol.

*Ein Pionier der Ginkultur. Gordon's Gin ist so schnörkellos wie ein Gin eben sein kann. Er hat sehr intensive Wacholdernoten. Seine Aromabandbreite mag zwar weder ausgefallen noch nachhallend sein, dennoch verdient er den Respekt als einer der Wegbereiter der modernen Ginkultur. Er ist somit ein Freund gin-enthusiastischer Nostalgiker.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic

### Gordon's Premium Pink

4,00 EUR

Englischer distilled Gin aus London und den schottischen Lowlands, 37,5 % Vol.

*Eine Variation des klassischen Gordon's Dry nach einem knapp 150 Jahre alten überlieferten Rezept. Premium Pink zeichnet sich durch die Süße von Himbeeren und Erdbeeren aus. Zudem verfügt er über leichte Säure von Johannisbeeren und eignet sich so vor allem für sommerlich leichte Aperitif wie dem bekannten Lillet Wild Berry.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Indian Hibiscus Tonic, Goldberg Tonic

### Greenall London Dry

4,50 EUR

Englischer Gin aus Warrington, 40 % Vol.

*Der Greenall bezeichnet sich selbst als „The original London Dry“. Angesichts der langen Tradition könnte das sogar stimmen. Seit über 250 Jahren destilliert man hier nach einem Traditionsrezept Gin. Das Ergebnis gilt als einer der Urväter des Gins und entspricht einem geschmacklich runden London Dry.*

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Gib deinem  
Leben einen  
GIN

## Britischer Gin

4 cl

### Hayman's London Dry

4,50 EUR

Englischer Gin aus London, 40 % Vol.

*Das Hayman darf sich zu einer der traditionsreichsten Ginproduktionsstätten überhaupt zählen. Hayman's London Dry ist dabei der schlichteste Emporkömmling der Familie. Er ist ein London Dry wie er im Buche steht: starker, herb-trockener Wacholder mit leichten Anklängen von Koriander und Zitrusfrüchten.*

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic

### Hayman's Royal Dock

5,50 EUR

Englischer London Dry aus London, 57 % Vol.

*Der muskelbepackte Bruder des originalen Hayman's London Dry. Mit einem Alkoholgehalt von 100 britischen Proof ist der Royal Dock ein echter Marine-Gin. Seine Aromen sind dieselben des London Dry, doch insgesamt lautet die Maxime: „Macht ihn stärker!“ Er ist herb, trocken und alles in allem einfach sehr gerade heraus.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic, Fever-Tree Indian Tonic

### Hayman's Old Tom

5,50 EUR

Englischer Old Tom Gin aus London, 40 % Vol.

*Der feinsinnige kleine Bruder des London Dry. Old Tom Gins waren lange stark aus der Mode gekommen. Ihre Hochphase hatten sie im frühen viktorianischen 19. Jahrhundert. Es handelt sich hier, vereinfacht gesagt, um gesüßte Gins, die sich insgesamt stärker um die Ausprägung ihrer süßlichen, fruchtig-würzigen Botanicals bemühen. Somit eignet sich der Hayman's Old Tom hervorragend als Bestandteil klassischer Aperitifcocktails.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Elderflower Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic

### Hayman's Cordial

7,50 EUR

Englischer reserved Old Tom Gin aus London, 42 % Vol.

*Im Hause Hayman's kommt es bisweilen vor, dass man sich in kleinen streng limitierten Chargen an der Produktion ausgefallener Gins versucht. Beim Cordial Cask jedoch lediglich von einem „Versuch“ zu sprechen, reduziert seine Exklusivität schon fast ins Würdelose. Er schließt sich der hohen Qualität vorangegangener limitierter Editionen an und bringt frischen Wind in die gintypische Aromapalette. Das englische „cordial“ steht in seiner Bedeutung für etwas gleichermaßen Herzliches wie auch Kraftvolles. Auch Fruchtliköre werden bisweilen als Cordial bezeichnet. Der Geschmack dieses Gins gibt den Namensgebern Recht. Der Cordial Cask zeichnet sich durch eine süß-vollmundige Würze aus, die von floralen Facetten umspielt wird. Der Wacholder wird jedoch zu keiner Zeit in den Hintergrund gedrängt. Die Süße mag für manch einen zunächst etwas gewöhnungsbedürftig sein, sollte ihn aber nicht abschrecken. Die besondere Zusammenstellung dieses Gins hinsichtlich seiner Zutaten rührt aus der Hochphase der Old Toms aus dem frühen 19. Jhd. her und ist somit typischerweise deutlich süßer als klassische Dry Gins. Für sein Finish erhielt dieser Gin nur für den deutschen Markt noch drei Wochen Ruhe in Eichenfässern. Diese Zeit genügt nicht, um ihm einen Bernsteinschimmer zu verpassen, wohl aber um seiner würzigen Note eine feinere Konturierung zu geben. Ursprünglich rieten wir jedem Gin-Enthusiasten bloß nicht an diesem Destilat vorbei zu gehen, da es nur sehr limitiert zu haben war. Sein Erfolg sowie auch die hohe Nachfrage hatten jedoch zur Folge, dass der Cordial Cask in das permanente Sortiment von Hayman's aufgenommen wurde. Daher lautet unsere Empfehlung heute: Machen Sie sich ein Bild von diesem Erfolg.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Fever-Tree Elderflower Tonic

# Ein GIN kommt selten allein

## Britischer Gin

4 cl

### Hendrick's

7,00 EUR

Schottischer New Western Style Gin, 44 % Vol.

*Der Individualist. Seit annähernd 20 Jahren vermarktet sich dieser milde Gin als der seltsame Außenseiter. Als Gemisch aus zwei Gins verschiedener Destillationsverfahren, welches schließlich mit Rosenblättern und Salatgurken abgerundet wird, entsteht beim Hendrick's nichts so, wie es ursprünglich Tradition hat. Das Ergebnis ist zugleich Pionier und Galionsfigur der New Western Style Bewegung und bescherte Master Distiller Miss Lesley Gracie 2021 einen Platz in der Gin Hall of Fame. Hendrick's ist mild und feinsinnig. Der Wacholder wird mehr in den Hintergrund gerückt und macht somit Platz für florale Noten und die kombinierte Frische aus Gurke und Koriander.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic

### Hendrick's Amazonia

8,50 EUR

Schottischer New Western Style Gin, 43,4 % Vol.

*Für eine Reise in den Amazonasregenwald verließ Master Distiller Ms. Lesley Gracie vor einigen Jahren für drei Wochen ihr "cabinet of curiosities" um in selbigem die Erfahrungen ihrer Reise in einem Gin zu verewigen. Der Amazonia war geboren. Er bedient sich in der Basis der Aromen und Zutaten des ursprünglichen Hendrick's, erweitert diese aber um eine ganze Fülle tropisch-floraler und fruchtig-würzigen Geschmacksnuancen. Vor allem der Eindruck getrockneter Ananas ragt beim Verkosten stark heraus. Neben dem geschmacklichen Erlebnis unterstützt der Verkauf des Hendrick's Amazonia die Wiederaufforstung des peruanischen Regenwaldes durch die Initiative "One Tree Planted".*

Tonicempfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Goldberg Japanese Yuzu Tonic

### Hendrick's Lunar

9,00 EUR

Schottischer New Western Style Gin, 44 % Vol.

*Für das Genie hinter den limitierten Hendrick's Editionen ist es nicht ungewöhnlich sich nur sehr wenig in die Karten schauen zu lassen. Doch beim Lunar erreicht dieses Prinzip nun seinen Höhepunkt. Es ist nichts darüber bekannt in welcher Weise das Rezept verändert wurde. Einzig und allein eine Beschreibung des Gefühls, welches vermittelt werden soll erhalten wir. Es ist das Gefühl einer gleichermaßen dunklen wie stillen und sternklaren Nacht in deren Ruhe unsere Sinne feiner werden und uns dieser Gin mit seiner subtilen Eleganz gefallen möchte. Der Lunar scheint dabei floraler zu sein als das Original, ebenso milder ohne an Kraft zu verlieren. Es wird dringend empfohlen diesen Gin zu kosten.*

Tonicempfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic

### Hendrick's Orbium

9,00 EUR

Schottischer New Western Style Gin, 43,4 % Vol.

*Seltsam vertraut und doch ganz anders. Die ursprüngliche Idee der New Western Style Gins war es Gins zu kreieren, die sich mehr danach ausrichteten wofür oder besser: in welcher Weise sie später weiter verwendet werden sollten. Ganz ähnlich scheint es beim Orbium zu sein. Die populärsten Arten Gin zu trinken waren schon immer der klassische Gin&Tonic sowie der Dry Martini. Die Bitterkeit eines Tonic Waters entspringt dem Chinin, die Würze des Martinis dem Wermut. Beides - Chinin und Wermut - finden ihren Weg in diesen Hendrick's, der sich zugleich im Kern noch immer seiner alten Zutaten bedient. Abgerundet wird dieses Zusammenspiel neuer Zusätze durch blauen Lotus, der dem Gin zudem noch mehr Floralen Charakter verleiht. Der Orbium ist ein großartiges Werk aus Hendrick's "cabinet of curiosities" und glänzt pur wie auch in jedwedem klassischem Drink.*

Tonicempfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic

# WE NEED GIN

## Britischer Gin

4 cl

### Hendrick's Midsummer Solstice

8,50 EUR

Schottischer New Western Style Gin, 43,4 % Vol.

*Der Midsummer Solstice - zu Deutsch "Sommersonnenwende" - war die erste limitierte Edition des Hendrick's, die nach dem ursprünglichen Original das Licht der Welt erblickte. In ihm zeigt sich bereits sehr deutlich das handwerkliche Geschick sowie auch die Handschrift von Hendrick's oberster Brennmeisterin, die einen ausgeprägten Hang zum Poetischen hat. Mit dem Midsummer Solstice möchte sie die Natur zu der Zeit des Jahres würdigen in dem das Leben sprießt und blüht. Dieser Gin strotzt nur so vor floralen Essenzen, die ihm leicht süßliche und kräftig blumige Noten bescheren ohne dabei ins seifige abzuriften. Der Midsummer Solstice ist purer Sommer, pure Leichtigkeit ohne belanglos zu werden und lässt genau jene Magie aufleuchten, die die Master Distillerin einzufangen versuchte.*

Tonicempfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic

### Isle of Harris

10,00 EUR

New Western Style Gin von der schottischen Isle of Harris, 45 % Vol.

*Man kann wohl mit Fug und Recht behaupten, dass selten, womöglich nie, ein Gin in einer schöneren Flasche präsentiert wurde. Der Wellenschliff des Glases und die türkis-hellblaue Einfärbung welche sich zu klarer Transparenz ausschleicht schmeicheln nicht nur dem Auge des Betrachters, sondern vermögen es gleichermaßen „der Seele“ des Gins Ausdruck zu verschaffen. Die noch junge Isle of Harris Distillery hatte eigentlich vor gemäß ihres geografischen Ursprungs Scotch Whisky zu destillieren. Nun folgte die Handlung der Idee, doch freilich benötigt guter Scotch neben Geschick vor allem eines: Zeit. In der Zwischenzeit versuchte man sich also an der Gindestillation. Maßgeblich hierbei war, dass er den Charakter der geliebten Insel der Brenner symbolisiert. Der kraftvolle Gin repräsentiert die Ursprünglichkeit der Natur, die seine Heimat umgibt durch eine ungewöhnliche Zutat: Zuckertang aus den Unterwasserwäldern vor der Küste der Insel. Dieser Tang verleiht dem Gin Individualität in erhabenem Maße und hinterlässt unleugbar die Erinnerung an das Meer.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic, Fever-Tree Indian Tonic

### Jinzu

7,00 EUR

Schottischer New Western Style Gin, 41,3 % Vol.

*Der Jinzu stammt aus der Feder der britischen Meister-Bartenderin Dee Davies. Mit ihm wollte sie einen modernen Gin schaffen, der eine Fusion traditioneller und exotisch-fernöstlicher Aromen darstellt. Das Ergebnis kann sich nicht nur aufgrund seiner künstlerisch verzierten Flasche sehen lassen. Außergewöhnlich wird es schon beim Basisalkohol. Mazeriert wird nicht in Weizen- oder Kartoffelalkohol, sondern in Sake. In die Liste traditioneller Botanicals reihen sich dann noch Kirschblüte und die säuerlich-bittere japanische Yuzulimette ein. Der Jinzu schmeckt mild, der Wacholder wird von sanften floralen Facetten umwoben ohne seinen britischen Ursprung aus den Augen zu verlieren.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Goldberg Japanese Yuzu Tonic

# Lange Rede, kurzer GIN

## Britischer Gin

4 cl

### Opibr Spiced London Dry

5,50 EUR

Englischer Gin, 40 % Vol.

*Man darf sich von dem Opibr nicht täuschen lassen. Trägt er auch den Titel eines London Drys, so ist es erst das „Spiced“, welches ihm seine Individualität schenkt. „Opibr“ war ein sagenumwobenes Land, reich an Gold und Gewürzen. Dieser Gin möchte sich in den Glanz dieser Sagen hüllen. Neben den vertrauten Aromen offenbart er die leichte Schärfe verschiedener orientalischer Pfeffersorten, Kardamom und Kreuzkümmel. Der Opibr ist ein intensiver und spannender Gin, der aus seinen kräftigen Zutaten kein Geheimnis macht, jedoch nicht negativ durch Brennen oder Kratzen auffällt.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Aromatic Tonic, Thomas Henry Tonic

### Sipsmith

6,50 EUR

Englischer London Dry Gin aus London, 41,6 % Vol.

*Neben den vielen traditionsreichen Ginherstellern, die London ihre Heimat nennen versteht sich der verhältnismäßig junge Sipsmith ausgezeichnet darauf sich unter diesen Giganten zu behaupten. Seine Bescheidenheit verbirgt er dabei hinter seinem angriffslustigen Bannspruch: „cygnus inter anates“ - „ein Schwan unter Enten“. Tatsächlich überzeugt das kräftig-würzige Wacholderbouquet eingefleischte Gin-Enthusiasten häufig schon beim ersten Eindruck, der von der leichten Frische von Zitronen und leicht pfeffriger Schärfe begleitet wird.*

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic

### Sipsmith V.J.O.P.

9,50 EUR

Englischer London Dry Gin aus London, 57,7 % Vol.

*„Very Juniper Over Proof“ lautet der ausgeschriebene Beiname dieser Variation der Sipsmith Standardabfüllung und spielt damit auf die besonderen Alters- oder bisweilen auch Qualitätsangaben von Cognac an. Das Augenmerk soll hierbei jedoch nicht auf Alter und Farbe, wie bei dem französischen Edelbrand, sondern viel mehr auf die Betonung von Wacholder und dem deutlich erhöhten Alkoholgehalt gelegt werden. Der V.J.O.P. verfügt über vergleichbare geschmackliche Eigenschaften wie der herkömmliche Sipsmith intensiviert durch seinen erhöhten Alkoholgehalt jedoch stark seine erdigen und pinienartigen Noten. Das Ergebnis ist ein wahrhaft kraftvoller Gin, der vor allem bei puristischen Ginliebhabern Anklang findet.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic

### The Botanist Islay Dry

6,50 EUR

Dry Gin von der schottischen Insel Islay, 46 % Vol.

*Der Botanist ist ein verhältnismäßig milder Dry Gin, der trotz seines Alkoholgehaltes im Rachen nicht nachbrennt. Neben traditionellen Botanicals zieht der Botanist seine Kraft aus den Gegebenheiten seiner Heimat. Mehr als 20 Kräuter und Wurzeln von Islay werden in den Herstellungsprozess eingebunden und formen so den einzig wahren Gin von Islay.*

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic

# Plötzlich ergibt alles einen GIN

## Britischer Gin

4 cl

### Tanqueray London Dry

4,50 EUR

Englischer London Dry Gin aus dem schottischen Windygates, 47,3 % Vol.

*Will man einen anständigen und reinen London Dry, bei dem das Verhältnis von Qualität und Preis den Genuss nicht zu einer Seltenheit verkommen lassen muss, so ist Tanqueray neben Bombay die wohl einschlägigste Wahl. Er ist sehr trocken und brilliert mit kräftigem Wacholder und leichter Zitrone.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic

### Tanqueray Lovage London Dry

7,00 EUR

Englischer New Western Style Gin aus dem schottischen Windygates, 47,3 % Vol.

*Charles Tanqueray, seines Zeichens Begründer einer der erfolgreichsten und renommiertesten Ginmarken der heutigen Zeit schrieb im frühen 19. Jahrhundert so manches experimentelles Rezept nieder. Wenn Charles selbst heute längst nicht mehr unter den Lebenden weilt, so haben seine Ideen jedoch die Zeit überdauert und gelegentlich wird eine von ihnen in die Gegenwart geführt. So verhält es sich mit dem Lovage. In den letzten Jahren sind Gins mit mediterranen Kräuternoten sehr populär geworden. Basilikum, Rosmarin und Thymian sind längst keine seltenen Vertreter unter den Ginbotanicals mehr. Einer recht ähnlichen Logik folgt der Lovage. Jedoch widmet er sich mehr jenen Kräutern, die Charles Tanqueray wohl in seinem Vorgarten ernten mochte. Das entscheidendste: Liebstöckel. Der Gin besticht durch feine Würzkräuternoten, die vor allem in unseren Breitengraden recht bekannt sein dürften. Vorherrschend sind Facetten von frischer Petersilie und Petersilienwurzel. Der Abgang des Gins ist betont herb.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Mediterranean Tonic

### Tanqueray Malacca

6,00 EUR

Englischer New Western Style Gin aus dem schottischen Windygates, 41,3 % Vol.

*Benannt nach einer malaysischen Stadt, deren Hafen lange als Ausgangspunkt für die Verbindung von Asien und Europa fungierte, wurde er erstmalig 1997 mit der Idee kreiert die vielen Aromen Asiens mit dem Lavendel der Provence zu kombinieren. Seither erfolgten mehrmals neue streng limitierte Auflagen des Malaccas, die stets schnell vergriffen waren und bald darauf hohe Wiederverkaufspreise erzielten. Nun endlich scheint er über einen längeren Zeitraum bis auf weiteres zur Verfügung zu stehen. Der Duft des Malaccas verheißt bereits eine Kombination von Altvertrautem und Exotischem. Wacholder ist klar zu erschmecken, wird aber von zahlreichen Gewürzen wie Nelken, Muskat und Süßholz umspielt. Abgerundet wird die Würze durch feine Zitrusnoten von Orangen und Zitronen.*

Tonicempfhelung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Aromatic Tonic

### Tanqueray Royale

6,00 EUR

Englischer New Western Style Gin aus dem schottischen Windygates, 41,3 % Vol.

*Nach dem Flor de Sevilla ist der Blackcurrant Royale ein weiterer Gin aus dem Hause Tanqueray dessen Ursprünge in den Reisen des Firmenvaters begründet liegen. Anders als beim Sevilla ging es diesmal jedoch nicht nach Spanien, sondern nach Frankreich. Die intensive violette Färbung und das nicht minder intensive Aroma fruchtig-herber schwarzer Johannisbeere, sowie milde Nuancen von Vanille und Blüten sollten für Charles Tanqueray ein Ausdruck des ausschweifend-genussorientierten Lebensgefühls darstellen, welches ihn in Frankreich gleichermaßen faszinierte wie ihn auch in seinen Bann zog. Dieser Gin ist ausgesprochen aromatisch, rückt die traditionellen Wacholderaromen jedoch zu Gunsten süß-säuerlicher Beeren in den Hintergrund. Der Royale eignet sich hervorragend als Sommer Gin & Tonic oder für alle, die wärmere Tage herbeisehnen.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic



IT'S ALWAYS  
GIN O'CLOCK

## Britischer Gin

4 cl

### Tanqueray No. Ten

6,00 EUR

Englischer New Western Style Gin aus dem schottischen Windygates, 47,3 % Vol.

*Der Number Ten ist Tanquerays Schritt ins Premiumsegment. Er steht in deutlichem Bezug zum klassischen London Dry des Hauses. Alles in allem ist er jedoch deutlich milder und verfügt über sehr deutliche und zugleich feine Zitrusnoten, die von der Verwendung vollständiger Zitronen anstatt lediglich ihrer Schalen herrührt. Koriander stützt die Milde. Der Number Ten ist einladend. Egal ob pur oder mit Tonic, er ist nie eine falsche Wahl.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Japanese Yuzu Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic, Thomas Henry Tonic

### Tanqueray No. Ten Grapefruit & Rosemary

7,00 EUR

Englischer New Western Style Gin aus dem schottischen Windygates, 45,3 % Vol.

*Die Citrus Heart Edition - wie diese Variation des No. Tens auch genannt wird - bringt frischen Wind in Tanquerays Premiumsegment. Der Name gibt hierbei bereits Preis wohin die Reise geht. Zu der gewohnten Zitronenfrische und milder Koriandersaatsüße gesellen sich herb-fruchtige Grapefruit und mediterraner Rosmarin. Wie nicht anders zu erwarten überzeugt das Ergebnis auf ganzer Linie und hinterlässt hinsichtlich Geschmack und Aroma einen einladenden und umfassend sommerlichen Eindruck.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Fever-Tree Mediterranean Tonic

### Tanqueray Rangpur

5,50 EUR

Englischer New Western Style Gin aus dem schottischen Windygates, 41,3 % Vol.

*Mit dem Rangpur ist es so eine Sache. Würde man dem geneigten Gintrinker ein Glas von ihm unter die Nase halten, so käme er vermutlich nicht sofort darauf, woran er hier riecht. Zu stark sind die Düfte von Limetten und Orangen. Der Geruch erinnert eher an den süßen italienischen Limoncello-Likör. Der Geschmack offenbart dann schon eher seinen Ursprung. Der typische Wacholder bleibt jedoch eher dezent. Vielmehr dominiert die namensgebende bengalische süß-fruchtige Rangpur-Limette das Bouquet. Wenn sich einige Freunde herber Gins nun abwenden, sei ihnen noch eines gesagt: mit dem richtigen Tonic und etwas Eis hat er schon so manchen Skeptiker überzeugen können. Beides schmälert die Kraft der Rangpur etwas und verleiht dem Wacholder etwas Auftrieb.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Thomas Henry Elderflower Tonic

### Tanqueray Flor de Sevilla

6,00 EUR

Englischer New Western Style Gin aus dem schottischen Windygates, 41,3 % Vol.

*Beim Flor de Sevilla handelt es sich wie auch beim Lovage um ein überliefertes Rezept von Charles Tanqueray aus dem frühen 19. Jahrhundert. Eingefallen sein soll es ihm auf einer Reise durch Südspanien. Er wollte den Duft andalusischer Orangenplantagen darin einfangen. Diesem Reisetema zur Basis sollte der Flor de Sevilla ursprünglich nur als limitierte Sommeredition für den Duty-Free-Markt erscheinen. Einige windige Händler führen ihn nun aber doch auch regulär in ihren Regalen und so können auch wir Anteil an ihm haben. Dieser New Western Style Gin besticht durch herb-süße Noten südspanischer Bitterorangen und kräftigem Wacholder.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Japanese Yuzu Tonic, Fever-Tree Aromatic Tonic

# NACH MIR DIE GIN-FLUT

## Deutscher Gin

4 cl

### Aether

9,50 EUR

London Dry Gin aus Leipzig, 48,2 % Vol.

*Hingebungsvoll. Ehrerbietend. Leidenschaftlich. Es braucht nicht viel Know-how um bereits beim ersten Schluck dieses Gins zu bemerken, dass die kreativen Geister hinter dem Aether ihr Handwerk ausgesprochen gut verstehen. Sowohl im Sinne der Kreation wie auch in dem der Präsentation zeigt sich ein Hang zum Perfektionismus, wie er in dieser Intensität nur selten zu finden ist. Die Destillierkunst hinter dem Aether - so teilt man aus der Leipziger Spirituosenmanufaktur mit - ist eine liebevolle und leidenschaftliche Ode an ihr Handwerk und die „Alchemie ihrer Drogen“ - das spürt man (der Begriff Drogen meint hier die sonst als Botanicals bezeichneten Zutaten). Dieser Gin vereint in seinem kraftvollen Charakter in einer Weise Eigenschaften wie es nur die allerwenigsten vermögen. Er besinnt sich auf die würzigen Ursprünge des Gins im Wacholder und entwickelt doch gleichzeitig eine frische und komplexe Balance mit Anklängen von Honig und Lindenblüten. Der Aether ist definitiv einer der besten Gins der jüngeren Vergangenheit und wir empfehlen jedem Gin-Connoisseur ihn zu probieren.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic

### Berliner Brandstifter

6,50 EUR

Dry Gin aus Berlin. 43,3 % Vol.

*Den Namen der Hauptstadt in seinen Titel zu nehmen ist eine heikle Sache. Zu häufig wollen mittelmäßige Produkte mit dem Namen „Berlin“ blenden und sich selbst schlicht mit einem modernen innovativen Lebensgefühl assoziiert sehen. Doch so angemessen Skepsis im Angesicht der verschlossenen Flasche auch scheint, so verliert sie dennoch jede Daseinsberechtigung nach ihrer Öffnung. Der Brandstifter ist ein leichter Gin, der über seine süßlich fruchtigen Noten den Wacholder nicht vergisst. Seine Botanicals stammen alle aus dem unmittelbaren Umland von Berlin. Nebst den üblichen Verdächtigen gesellen sich hier Waldmeister, Holunder- und Malvenblüten sowie Gurken in den Gin. Das Ergebnis erinnert schon beinahe an einen leichten Obstbrand mit Anklängen von mildem weißen Pfirsich oder Himbeeren, das auch Ginskeptiker zu einem Versuch verleiten sollte.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic

### Elephant

9,00 EUR

Hamburger London Dry Gin, 45 % Vol.

*In der deutschen Ginlandschaft tut es der Elephant seinen Namensgebern gleich. Er ist einer der Giganten hierzulande und als Gintrinker, der etwas auf sich hält, kann man sich seiner nicht ewig entziehen. Vieles macht das afrikainspirierte Label sympathisch: sei es, dass es einen Teil seiner Einnahmen an den Erhalt der Elefanten und ihrer Lebensräume spendet oder dass es sein Gin in Handarbeit herstellt. An dieser Stelle wäre noch viel zu sagen, doch am Ende zählt der Geschmack. Der Elephant ist einer unserer stärksten Gins. Er ist außerordentlich kräftig in seinen herb-trockenen Facetten. Neben Wacholder findet man vor allem verschiedenste, hierzulande weitgehend unbekannt, herbe afrikanische Kräuter wie Wermut vor. Seine dezente Zitrusnote bezieht der Elephant aus der Baobab. Er ist ein großartiger Gin mit sehr viel Charakter, jedoch sollten Neulinge ein wenig Vorsicht walten lassen. Einsteiger und Skeptiker empfinden seine Kraft mitunter als bissig.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Aromatic Tonic

# Das bekommen wir schon GIN

## Deutscher Gin

4 cl

### Echter Nordhäuser Dry

4,50 EUR

Dry Gin aus dem thüringischen Nordhausen, 40 % Vol.

*Die Nordbrand-Brennerei ist im Allgemeinen für eher bodenständigere Produkte bekannt. Mit diesem Gin stellt die fast 500jährige Destillerie jedoch einmal mehr unter Beweis, dass sie auch höheren Erwartungen durchaus gerecht werden kann. Ihr Gin ist stark. Der typische Geschmack von Wacholder und Zitrone dominiert, ohne dabei im Rachen zu brennen oder zu kratzen.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic, Thomas Henry Tonic

### Ferdinand's Saar Dry

9,00 EUR

Dry Gin aus dem Saarland, 44 % Vol.

*Den Ferdinand's Gin als traditionsbeladen zu bezeichnen käme noch immer einer Untertreibung gleich. Dies spiegelt sich allein schon in der Namensgebung wieder, welche dem letzten königlich-preußischen Forstmeister Ferdinand Geltz gewidmet ist. Dieser war der Begründer des Zusammenschlusses vieler Weingüter der Region in welcher dieser Dry Gin destilliert wird und dessen Rieslingtrauben den Saar Gin zu seiner Außergewöhnlichkeit verhelfen. Zudem ist die Destillation dieses Dry Gins ein Produkt mehrerer Jahrhunderte kombinierter Erfahrung in der Destillation feiner Obstbrände und im Anbau von Wein, zahlreicher Obstsorten sowie anderer Botanicals. Das Ergebnis ist ein moderner und vor allem komplexer Gin mit vielschichtigen feinen Aromen. So überrascht es nicht, dass diese Komposition mittlerweile vielfach international mit hohen Auszeichnungen bedacht wurde. Das Bouquet des Ferdinand's entsteht aus nunmehr 36 aromatischen Botanicals. Neben dem Riesling wären hier Hopfen, Jasmin, Holunder, Lavendel, Minze, Chrysantheme und Mandel als außergewöhnlichere Gäste zu benennen, welche von den üblichen Verdächtigen Wacholder, Zitruschale und Koriandersaat begleitet werden. Der Ferdinand's gibt seinem Genießer viele Möglichkeiten die einzelnen Aromen aus ihm heraus zu kitzeln. In Abhängigkeit zum Tonic oder etwaigen anderen Zusätzen pointiert er verschiedene Aromen. Unser Favorit: ein mildes Tonic mit einer Gurkenscheibe. Auch wenn Gurke für den geneigten Gin-Tonic-Trinker längst ein alter Hut ist verhilft sie dem Ferdinand zu besonderer Feinheit und hebt vor allem die sanft floralen Noten mehr in den Vordergrund ohne dabei seifig zu werden.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic, Thomas Henry Tonic

### Gin Sul

9,50 EUR

Dry Gin aus Hamburg, 43 % Vol.

*Den Gin Sul gibt es nun bereits seit einigen Jahren und man kann zurecht davon ausgehen, dass das hamburger Premiumprodukt gekommen ist um zu bleiben. Allein seine weißen Tonflaschen - bisweilen in besonderen Designs und mit experimentellen Gins befüllt - haben sich einen gewissen Kultstatus erarbeitet. Doch der Gin Sul hat deutlich mehr zu bieten als stimmiges, geradezu norddeutsch-charmanten Flaschendesign. Ihm gelingt ein Spagat, zu dem nur wenige so sauber in der Lage waren. Einerseits ist er herb und wacholderorientiert, wie man es von einem Gin erwarten würde. Zugleich vermag er es fruchtig zu sein ohne dabei süß zu werden. Die Verbindung dieser Gegensätze gelingt vermutlich mit seiner wohl besondersten Zutat: der Zistrose. Abgebaut wird sie nebst Rosmarin, großen Zitronen und Wacholder an der portugiesischen Algarve mit seinen Eukalyptus- und Pinienwäldern. Der Gin Sul versucht den Duft dieser Region, dort wo Küstenwind auf Pinienwälder und ihre aromatische Krautschicht stößt einzufangen und in seinen Gin zu bannen.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic

# You are the GIN to my TONIC

## Deutscher Gin

4 cl

### Goldbrenner Dry

8,50 EUR

New Western Style Gin aus Wyhl, 40 % Vol.

*Außergewöhnlich. Versteht man dieses Wort in einem positiven Sinn, so wäre eigentlich schon alles Nötige gesagt. Die gemeinsame Leidenschaft zweier bester Freunde aus Baden-Württemberg brachte diesen Gin hervor. Innovativ ist so vieles an diesem noch sehr jungen Produkt. Am bedeutsamsten ist aber wohl die Tatsache, dass der letzte Schritt der Herstellung, die Filtration, hier ausgesetzt wird. Nun mag ein Zweifler dies als faul bezeichnen doch die Hingabe der Destillateure und die exklusive Individualität der Geschmackskomposition strafen ihn Lügen. Aufgrund der entfallenen Filtration bleiben feine Schwebstoffe im Gin enthalten. Diese bergen ein ungeheuerlich intensives Ausmaß an Aromendichte in sich, das durch Filtration verloren ginge. Deutschlands erster naturtrüber Gin überzeugt vor allem durch eine leicht frische Note unverkennbarer Minze und kräftiger trockener Bergamotte, die an parfümierten Earl Grey erinnert. In einer Welt in der wöchentlich ein halbes Dutzend neue Gins auf den Markt strömen und ebenso viele wieder verschwinden ist echte Innovation ein seltenes und kostbares Gut, zu welchem wir den Goldbrenner dankbar und mit Freuden hinzu zählen.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Japanese Yuzu Tonic, Fever-Tree Indian Tonic

### Granit Bavarian

6,50 EUR

Gin aus dem Dreiländereck unweit von Passau, 42 % Vol.

*Der Gewinner der internationalen World Gin Awards 2016 in der Kategorie Best Traditional Style. Das sagt im Grunde schon fast alles. Der Granit ist ein außerordentlich reiner und geradliniger Bio-Gin. Hier werden keine Experimente gemacht. Er ist kräftig, jedoch nicht bissig. Sein herber Geschmack reizt nicht und er verweilt lange im Nachgang ohne störend zu werden. Granit ist ein hochwertiger Gin für Puristen.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic

### Der Hopfen-Gin

7,50 EUR

Fränkischer New Western Style Gin aus Schlüsselfeld, 37,5 % Vol.

*Der Hopfen-Gin entspringt der kleinen fränkischen Braumanufaktur Hertl und stellt neben den unzähligen hauseigenen Biersorten einen Exoten dar. Doch auch in unseren Regalen oder auch in denen geneigter Ginsammler dürfte dieser Gin stets herausstechen. Schon in der Nase eröffnet uns der Hopfen-Gin seinen milden und fruchtigen Charakter. Bayrisches Malz und regionaler Hopfen dessen Aroma an Mandarinen erinnert finden hier ihren Weg in die Flasche und werden mit Zitronengras abgerundet. Das feinsinnige und leicht süßliche Ergebnis versteht es in Gin & Tonics zu glänzen, eignet sich jedoch auch hervorragend zum reinen Genießen.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry, Goldberg Japanese Yuzu Tonic

### Sears Cutting Edge

4,50 EUR

Dry Gin aus Paderborn, 44 % Vol.

*Ausgewogener Dry Gin mit solider Aromabandbreite. Deutliche Wacholder- und Zitrusnoten. Seine Balance eröffnet ihm Wege in mild-süße, wie auch herb-kräftige Cocktails.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Tonic

# Das sieht nach einer GIN-GIN Situation aus

## Deutscher Gin

4 cl

### Juniper Jack London Dry

9,50 EUR

Deutscher London Gin aus Dresden, 46,5 % Vol.

*Wo soll man hier anfangen? „The Independent Sprit“, wie er sich selbst nennt, bezeugt in jeder Hinsicht die Liebe der Destillateure für ihr Produkt, sowie auch für den Gin im Allgemeinen. Die vielen Worte, die man finden könnte um die Namensfindung, das Flaschendesign oder die Destillationsmenge zu beschreiben und zu lobpreisen würden ihrem Inhalt dennoch nicht gerecht werden. Einem Inhalt, dem auf dem ersten Blick - abgesehen vielleicht von dem etwas erhöhten Alkoholgehalt - wenig Außergewöhnliches anhaftet. Klar werden die zehn Botanicals nach sehr hohen Qualitätsstandards ausgewählt, aber weder in Summe noch Auswahl machen sie den Juniper Jack zu einem herausstechenden London Dry. Das Besondere, so scheint es, liegt vor allem im Destillationsprozess. Etwas derart Reines hat man selten, um nicht zu sagen: nie gesehen. Allein beim Ansetzen des Glases steigt ein klarer würziger Wacholderduft in die Nase. Im Geschmack hält er, was er im Duft verspricht. Starker Wacholder mit leichtem Zitrus, sowie auch Koriandersaat. Zu Recht wird der Juniper Jack als Wacholderbombe bezeichnet. Im Abgang bleibt er mild. Nichts kratzt. Nichts brennt. Allein sein Aroma bleibt im Gaumen. Der Juniper Jack ist ein klassischer London Dry, jedoch von einer augenöffnenden Güte, die andere Vertreter seiner Gattung vor allem beim reinen Genuss weit hinter sich zurück lässt. Als leidenschaftlicher Gintrinker kommt man an diesem Gin nicht vorbei.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Aromatic Tonic

### Monkey 47 Schwarzwald Dry

9,00 EUR

Schwarzwälder Dry Gin aus Loßburg, 47 % Vol.

*Das Flaggschiff deutscher Ginkultur. Es ist nicht einmal zehn Jahre her, seitdem der Monkey 47 auf den Markt gekommen ist. In einer frühen Phase der Gin-Renaissance, deutlich bevor sie auf deutschem Boden Fuß fasste, wagte man hier den ersten wegweisenden Schritt ins deutsche Gin-Premiumsegment. Der globusumfassenden Erfolgsgeschichte und dem Mythos des Monkey 47 könnte man viele Seiten widmen, doch auch hier gilt: es geht um den Geschmack. Das Herstellungsverfahren ist aufwendig. Die 47 Botanicals spiegeln dabei nur einen Teil dieses Aufwands wieder. Gemäß des in den Korkring gravierten Wahlspruches „ex pluribus unum“ (zu dt. „Aus Vielem Eines“) formen hier einheimische und exotische Zutaten einen äußerst kraftvollen herb-trockenen Gin. Die Kraft des Gins in Kombination mit dem aroma- intensivierenden erhöhten Alkoholgehalt ist etwas, das vor allem Kenner zu schätzen wissen. Einsteiger sollten jedoch auch einen vorsichtigen Blick riskieren, insofern sie das Herbe nicht scheuen. Der Monkey 47 ist komplex. Wachholder und herbe Waldkräuter stehen im Wechsel mit Zitronengras, Beeren und würzigen Botanicals wie Pfeffer, Muskat oder Zimt. Manch einem strömen Aromen von Tannen- und Kiefernadeln in die Nase.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic

### The Duke Munich Dry

6,00 EUR

Münchener Dry Gin, 45 % Vol.

*Der Duke ist ein verhältnismäßig milder Dry Gin mit Bio-Standard, welcher im Abgang durch dezente florale Noten brilliert. Ursprung dieses Geschmacks sind die heimatverbundenen außergewöhnlichen Zutaten Hopfen und Malz. Diese verleihen dem Duke darüber hinaus eine gewisse Würzigkeit und sind der Grund dafür, dass der Duke in einer Variation des Moscow Mules, dem Munich Mule, den Vodka zu ersetzen vermag.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Mediterranean

# less drama more GIN

## Deutscher Gin

4 cl

### Siegfried Rheinland Dry

7,50 EUR

Lantershofener Dry Gin aus dem Umland von Bonn, 41 % Vol.

*Benannt nach dem Mythos des Drachentöters. War in seinem Fall das Lindenblatt jedoch sein Verhängnis, so verhilft die Lindenblüte diesem Gin zu extraordinärer Größe. Zu Recht streicht dieser Gin seit seiner Markteinführung mittlerweile weltweit immer wieder die höchsten Preise ein. Vieles am Siegfried wirkt vertraut. Er riecht und schmeckt zunächst klar nach Wacholder und einer sanften Zitrusnote. Dabei kann man sich seiner Feinsinnigkeit nicht entziehen. Er ist vielschichtig, jedoch nicht aufdringlich. Nach dem ersten Moment kommt dann das Feuerwerk. Die Lindenblüte entfaltet ihr Aroma, welches man schlicht kosten muss, um es zu verstehen. Siegfried Rheinland Dry entfaltet ein floral-frisches Aroma, welches seinesgleichen sucht.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Goldberg Japanese Yuzu Tonic

### Zombie

8,50 EUR

Dry Gin aus Halle an der Saale, 43 % Vol.

*Mit seinem polarisierenden Namen und Auftreten macht dieser Gin ebenso schnell auf sich aufmerksam, wie ihn einige auch gleich wieder nicht ganz vorurteilsfrei zu ignorieren beginnen. Doch echte Kenner wissen: auf die inneren Werte kommt es an und davon hat dieser Gin reichlich. Kräftiger Wacholder trifft auf milde Schärfe begleitet von Anklängen von Apfel und Birne. Das Kraftpaket fügt sich großartig in Tonics und Bitterlimonaden ein und vermag seine Stärken auch in Cocktails unter Beweis zu stellen. Doch was soll nun der Name? „Zombie“ das ist in gewisser Weise ein Adressat, mehr aber noch der Absender. Der Gin ist von und für jene, die einmal aus dem alltäglichen Hamsterrad entkommen wollen. So begann die Reise zu diesem Gin für die beiden Köpfe hinter dem Gin hier in Halle mit eben dem: dem Wunsch einfach einmal etwas anderes allein für sich selbst und um seiner selbst Willen zu tun. Das Ergebnis ist ein würzig-wacholdriger Gin mit mild-fruchtigen Kernobstnoten, den wir mit Stolz ein Kind unserer geliebten Stadt Halle nennen.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Fever-Tree Aromatic Tonic

## Italienischer Gin

4 cl

### Villa Ascenti

7,00 EUR

Italienischer New Western Style Gin aus der Piemonte Region, 41 % Vol.

*Dieser ausgesprochen ungewöhnliche Südländer überzeugt mehr als für Neulinge üblich vor allem mit seinem Geschmack. Ist man üblicherweise milde fruchtige oder blumige Gins aus dem mediterranen Raum gewöhnt, so wird man hier überrascht. Der Villa Ascenti verfügt über kraftvolle Kräuternoten, die allem voran von Thymian herrühren. Um der Dominanz des Profils ein Gegengewicht zu verschaffen ist Minze eines der tragenden Elemente dieses Gins. Ihre Frische mildert die Aromadichte ab und ermöglicht diese Achterbahnfahrt der Aromen bei jedem Schluck von neuem zu erleben.*

Tonic-Empfehlung: Fever Tree Indian Tonic, Fever Tree Mediterranean Tonic

# Das ist eine GINvolle Idee

## Französischer Gin

4 cl

### Boudier Safron

5,50 EUR

New Western Style Gin aus Dijon, 40 % Vol.

*Dieser Safrangin ist ein wahrer Blickfang. Für eingefleischte Gintrinker sind Safrangins selbstverständlich nichts neues, doch ihre gold-orangene Farbe versetzt andere immer wieder in Staunen. Der namensgebende Safran stellt natürlich nicht nur die Farbe, auch geschmacklich ist er durchaus präsent. Darüber hinaus verfügt der Boudier Safron über eine recht ungewöhnlich starke Fenchelnote, die diesen ansonsten sehr milden Gin polarisieren lässt. Der Geschmack ist rund und erfrischend. Wer jedoch kein Freund von Fenchel ist, wird hier nicht glücklich, zumindest nicht in purer Form oder mit Tonic. Außergewöhnlich ist der Effekt, der sich mit Ginger Ale einstellt. Obwohl nicht als Zutat enthalten, stellt sich bei dieser Kombination ein sowohl deutlicher Geruch als auch Geschmack von Rosmarin ein.*

Tonic-Empfehlung: Thomas Henry Tonic, Fever-Tree Mediterranean Tonic, Goldberg Ginger Ale

### G'Vine Nouaison

7,50 EUR

Distilled Gin aus dem Raum von Cognac unweit zu Bordeaux, 45 % Vol.

*Ein unglaublich weicher, sommerlich-leichter Gin aus einem der populärsten Weinanbaugebiete der Welt. Wie sollte es da auch anders sein, dass der Grundalkohol nicht aus Getreide oder Kartoffeln, sondern aus Trauben entsteht? Dies ist zugleich das herausragende Merkmal dieses Gins, welches ihm in Kombination mit Muskat, Ingwer und Koriander seinen besagten weichen Charakter beschert. In Kombination mit sanften Tonics oder pur in einem Cognacglas immer einen Schluck wert.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Fever-Tree Elderflower Tonic

## Venezuelanischer Gin

4 cl

### Canaïma

6,00 EUR

Venezuelanischer New Western Style Gin, 47 % Vol.

*Aus den Tiefen des Amazonas Regenwalds begeistert dieser Gin mit exotischen Aromen und setzt sich dabei für die Heimat seiner Zutaten ein. In der Sprache indigener Urvölker kann „Canaïma“ als etwas verstanden werden von dem man nicht genug bekommt, bzw. von dem man immer mehr will. Um dieses „Suchtgefühl“ hervorzurufen werden in Zusammenarbeit mit den einheimischen Pemón-Indianern acht im Urwald heimische Botanicals schonend von Hand geerntet und in diesen würzigen Gin destilliert. Die Açai-Beere dürfte hierbei noch die hierzulande bekannteste Frucht neben Tupiro, Copoazú oder Moriche sein. Der facettenreiche Canaïma präsentiert sich nuanciert fruchtig zwischen frischen Zitrusnoten und herb-süßlicher Muskatnuss.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Indian Tonic, Fever-Tree Aromatic Tonic

## Niederländischer Gin

4 cl

### Nolet's Dry

10,00 EUR

Niederländischer Dry Gin aus der Gegend von Rotterdam, 47,6 % Vol.

*Der Nolet's ist ein wahrhaft extravaganter Gin aus Hollands ältester Destille. Es fällt schwer zu glauben, dass man hier einen Dry Gin vor sich haben soll. Viel zu dezent ist hierfür der Wacholder. Das geschmackliche Statement, welches sich hinter dem edlen Design der Flasche verbirgt, dürfte für die meisten Gin-Enthusiasten etwas ungewohnt sein. Schon in der Nase tritt das Besondere zu Tage. Eine florale Note, welche üblicherweise eher zu schmecken als zu riechen ist. Beim Probieren wird man von einer ganzen Bandbreite von Aromen begrüßt. So wird ein deutlicher Geschmack von Rosenblättern von fruchtigem weißen Pfirsich und milder Himbeere begleitet. All dies wirkt jedoch keineswegs künstlich oder aufdringlich. Der Facettenreichtum natürlicher Aromen harmoniert exzellent und bildet ein Bouquet, welches vergeblich seinesgleichen sucht.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Elderflower Tonic, Fever-Tree Premium Dry Ronic

# Der GIN des Lebens

## Japanischer Gin

4 cl

### Ki No Bi

9,00 EUR

Japanischer Dry Gin aus Kyoto, 45,7 % Vol.

„Die Schönheit der Jahreszeiten“ - wie die deutsche Übersetzung des klangvollen Namens lautet - dies allein trägt bereits zu Tage wie verbunden man sich bei der Herstellung dieses Gins mit der Natur fühlt. Gemeint ist selbstredend die japanische Natur. Kombiniert man die Poesie des Namens mit dem von japanischer Destillierkunst zu erwartenden Perfektionismus steht es einem frei großes zu erwarten. Letztendlich bleibt der Gin selbstverständlich ein Dry Gin mit traditioneller Fokussierung auf Wacholder- und Zitrusnoten. Jedoch werden den feinsinnigeren Nasen und Gaumen besondere Akzente auffallen, die wir in dieser Weise nur bei dem Ki No Bi finden werden. Neben herkömmlichen Botanicals finden auch außergewöhnliche Zutaten wie Bambus, japanisches Zypressenholz, Yuzulimetten sowie auch grüner Sanshopfeffer und dessen Blätter ihren Weg in diesen außergewöhnlichen und eleganten Gin. Jede dieser Botanicals wird einzeln mazeriert und destilliert um sie jeweils bei optimaler Reife verarbeiten zu können. Somit finden wir schließlich tatsächlich die Schönheit aller Jahreszeiten in jedem Tropfen einer Flasche Ki No Bi wieder.

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Goldberg Japanese Yuzu Tonic

### Roku

6,00 EUR

Japanischer New Western Style Gin aus Osaka, 43 % Vol.

Gins mit japanischen Einflüssen haben in den vergangenen Jahren eine gewisse Popularität erlangt. Im Falle des Rokus ist das jedoch etwas anderes. Lange Zeit war er der einzige Gin auf unserer Karte, der neben seinen traditionell japanischen Botanicals auch tatsächlich selbst aus Japan stammt. Das Haus Suntory, was in den vergangenen Jahrzehnten vor allem für seinen Whisky internationalen Ruhm erntete, schickte sich nun an, auch beim Gin mitzumischen. Die Japanischen Zutaten wie Kirschblüten, Senchatee und Sanshopfeffer werden nach der Philosophie des Shun geerntet. Einfach gesagt: es wird der vergängliche Moment perfekter Reife und Blüte abgewartet. Die Botanicals werden einzeln destilliert und finden erst am Ende in der Flasche zusammen. Alles im Roku strebt nach Ausgeglichenheit. Das Ergebnis ist ein milder Gin mit floralen Duftnoten, die sich geschmacklich zu grünem Tee und Yuzu-Limette weiterentwickeln. Klassischer Wacholder wird durch leichten Pfeffer ergänzt.

Tonic-Empfehlung: Goldberg Japanese Yuzu Tonic

## Amerikanischer Gin

4 cl

### Aviation American

6,50 EUR

US-Amerikanischer New Western Style Gin aus Portland, 42 % Vol.

Der Aviation Gin ist ein Beispiel lebendiger amerikanischer Ginkultur und gilt als das Pendant des Hendrick's in der mittlerweile nicht mehr ganz so neuen Welt. Nun sticht dieser Zusammenhang nicht gerade ins Auge. Der Aviation, ebenso wie der Hendrick's, ist eine der beiden Galionsfiguren des verhältnismäßig jungen New Western Style-Trends der vergangenen Jahre. Nimmt dieser Trend mittlerweile übermäßig extravagante Züge an, so ist der Aviation noch verhältnismäßig ursprünglich mit dezent floralen Noten und würzig trockenem Wacholder. Als Kombination für einen Gin & Tonic wird bewusst ein süßeres Tonic empfohlen. Grund hierfür ist gewissermaßen der Versuch um Authentizität, denn im U.S. amerikanischen Raum neigt man eher dazu süßere Tonics zu verwenden.

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Thomas Henry Tonic



# Da hat jemand den siebten GIN

## Spanischer Gin

4 cl

### Gin Mare Mediterraneoan

7,00 EUR

New Western Style Gin aus der Küstengegend bei Barcelona, 42,7 % Vol.

*Der in Deutschland vermutlich populärste spanische Gin auf dem Markt. Und das zu Recht. In der internationalen Hochburg der Gin-Tonic-Begeisterten entstehen allerhand ausgefallene Gins. Bei weitem nicht alle von ihnen sind einen Blick wert, doch der Gin Mare ist selbst unter den Guten noch außergewöhnlich. Er ist ein sanfter Gin, dessen Aromen deutlich an seine Heimat angelehnt sind und beim Trinken einen Hauch von Mittelmeerfeeling vermitteln. Nebst klassischen Zutaten kommen hier mediterrane Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Basilikum, sowie Oliven in den Brennkessel. Das Ergebnis ist ein Muss für jeden Ginliebhaber.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Mediterraneoan Tonic

### Le Tribute

7,50 EUR

New Western Style Gin aus der Küstengegend nahe Barcelona, 43 % Vol.

*Aus der gleichen Destillerie, die sich bereits mit dem wohl bekannten und beliebten Gin Mare zu weltweitem Ruhm aufschwung wurde nun der Tribute Gin auf den Markt gebracht um zu zeigen, dass jenseits der Idee von einem mediterranen Kräutergins noch mehr Kreativität in den Köpfen der Brennmeister steckt. Das unkonventionelle Ergebnis, welches nebst Wacholder sieben weitere Botanicals in seiner Geschmackspalette führt ist über alle Maßen mild und erweckt unwiderruflich Gedanken an dessen Heimatregion. Unkonventionell sind vor allem die Zusammenstellung der gebrauchten Botanicals und der Weg auf dem sie in die Flasche finden. Neben Wacholder werden nämlich ausschließlich Zitronengras und sechs verschiedene Zitrusfrüchte verwendet. Jedes der insgesamt acht Botanicals wird einzeln destilliert und gesellt sich erst am Ende der Produktion zu seinen Gefährten um den Le Tribute Gin hervorzubringen. Dieser sehr orangige Gin kommt in firmengewohnter Manier mit einem speziell abgestimmten und hauseigen produzierten Tonic daher.*

Tonic-Empfehlung: Le Tribute Tonic Water

### Libellis Premium

7,50 EUR

Andalusischer New Western Style Gin, 41 % Vol.

*Ein weiterer Vertreter ausgefallener spanischer Gins. Hier wird es aber wirklich ausgefallen und außerordentlich fruchtig. Zunächst einmal ist der Libellis ein wirklicher Augenschmaus. Ein rosa-roter metallisch anmutender Nebel scheint in der Flasche gefangen zu sein. Hierbei handelt es sich um extrem verkleinerte gefriergetrocknete Erdbeeren. Dieser „Staub“ ist nicht erfüllbar aber sehr geschmacksintensiv. Der Gin selbst zeichnet sich durch starke Aromen verschiedener andalusischer Zitrusfrüchte aus und lässt den Wacholder stark in den Hintergrund rücken. Aufgrund seiner fruchtigen Süße hat der Libellis einen starken Likörcharakter.*

Tonic-Empfehlung: Goldberg Indian Hibiscus Tonic, Fever-Tree Elderflower Tonic

# Ich bin GIN und weg

## Fassgereifter Gin

4 cl

### Aether Barrel Aged

12,50 EUR

Leipziger Reserve Dry Gin, 48,2 % Vol.

„Die letzten 10% der Entwicklung machen den Unterschied zwischen einem guten und einem genialen Produkt aus“. So lautet sinngemäß die Devise nach denen Max und Enno - die kreativen Geister hinter dem Aether - mit leidenschaftlicher Gewissenhaftigkeit auf die Geburt einer neuen Abfüllung hinarbeiten. Selten, ja vielleicht sogar nie lassen sich Brennmeistern sonst so tief in die Karten schauen wie diese beiden. Auf der Website der Leipziger Spirituosenmanufaktur lassen sie jedem an ihren Gedanken auf dem Weg zu Aether Barrel Aged Gin teilhaben und erklären warum sie was tun. Diesem Umstand allein gebührt Anerkennung. Der Gin der sich letztlich in der Flasche wieder findet ist ein wahres Meisterwerk an komplexer Opulenz. Auf drei Fässer wird der Aether verteilt - ein stark ausgebranntes, ein Islay Malt Fass und ein Portweinfass - nach abgeschlossener Reife über wenige Monate werden die einzelnen Fasslagerungen für die Abfüllung erneut vermählt. Die einzelnen Fässer verstärken bestimmte Akzente des ursprünglichen Aethers und fügen neue Facetten hinzu. In diesem vollmundigen Gin finden wir Noten von torfigen Rauch, dunkler Schokolade, Kaffee sowie auch leicht süßliche Beerigkeit. Dieser Gin sollte von allen Gin-Enthusiasten probiert werden. Es sollten sich jedoch auch jene ermutigt fühlen einen Blick zu riskieren, die bislang vor allem Whisky den Vorrang vor der beliebten Wacholderspirituose gaben.

Tonic-Empfehlung: pur oder gemäß individueller Beratung

### Dictador Columbian Aged - Black „Treasure“

7,50 EUR

Kolumbianischer Reserve New Western Style Gin, 43 % Vol.

In der schier endlosen Vielfalt an Gins stechen von Zeit zu Zeit neue Marken besonders hervor. Der Colombian Treasure jedoch ist einer von jenen Gins, die selbst unter herausstechenden Marken immer noch die Aufmerksamkeit auf sich ziehen. So vieles ist hier anders. Das Haus Dictador in Kolumbien ist üblicherweise für seinen Rum bekannt. Somit überrascht es nicht, dass sie ihren Gin auf der Basis eines Zuckerrohrdestillats produzieren. Nebst klassischen Botanicals finden auch spezielle kolumbianische Zitrusfrüchte, die „Limon-Marandinos“, ihren Weg in den Gin. Das wahrhaft besondere ist jedoch das Finish. Der Rumtradition des Hauses Dictador gemäß wird der Gin fassgelagert. Zwar keine Jahre bis Jahrzehnte wie bei seinen Brüdern, aber die 35 Wochen, die er in alten Rumfässern verbringt, geben ihm neben einer leichten Bernsteinfarbe eine Aromavielfalt, mit der sich andere nur schwer messen können. Der Treasure ist schließlich ein milder Gin mit ungewohnten Geschmacksnoten von kräftigem Zitronengras, leichter Vanille und Eichenholz. Seine Feinheit driftet jedoch zu keiner Zeit ins Seichte ab.

Tonic-Empfehlung: Goldberg Japanese Yuzu Tonic, Fever-Tree Mediterranean Tonic

### Ransom Old Tom

9,50 EUR

Fassgereifter Old Tom Gin aus dem US-amerikanischen Oregon, 44 % Vol.

Ein wahrlich besonderer Gin - allein schon aufgrund seiner Basis-Spirituose. Denn diese wird zum Teil aus gemälzter Gerste destilliert. Und von eben jenem Malz finden wir beim Genuss von Ransom Old Tom leichte Noten wieder. Anbei finden sich kräftige Aromen von Orangenölen und Gewürzen. Dieser Gin verfügt über leichte Süße, bleibt dabei jedoch weit trockener als wir es von anderen Old Toms gewohnt sind. Der eigentliche Glanz dieses Gins rührt jedoch von seinem Fass her. Nach sechsmonatiger Reife in eigenen Pinot Noir Weinfässern entsteht eben jenes facettenreiche und vollmundig-süßliche Produkt, welches sich so stolz im Stile alter Wild-West-Whiskey-flaschen präsentiert.

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic oder gemäß individueller Beratung

ALLE  
GUTEN  
DINGE  
SIND  
DRY

## Fassgereifter Gin

4 cl

### Elephant Aged

17,00 EUR

Limitierte Edition fassgereiften Dry Gins aus Hamburg, 52 % Vol.

*Wo soll man hier anfangen? Der Elephant Aged ist ein meisterhaftes Paradebeispiel für das, was wir in kommenden Jahren von der Weiterentwicklung des Gins als Produkt erhoffen dürfen. Der Markt und die Gunst der Käufer sind hart umkämpft. Es gibt Gins aller Sorten mit den ausgefallensten Zutaten und rührseligsten Ursprungsgeschichten. Einer der letzten zu beschreitenden Wege in eine neue Aromenvielfalt ist die aufwendige und kostenintensive Veredelung durch Fasslagerungen und Finishes. Genau hier kommt dieser limitierte Gin ins Spiel. Die ursprünglichen Botanicals bleiben hierbei unverändert. Lediglich ihre Verhältnisse und Dosierungen wurden in Hinblick auf die Lagerung in venezolanischen Rumpfässern des Hauses Botucal minuziös angepasst. Das Ergebnis ist ein gewohnt kräftiger Gin, dessen Würze jedoch gleichermaßen von milden Holz- und weichen Vanillenoten begleitet wird. Dieser vielschichtige Gin ist besonders empfehlenswert für fortgeschrittene Gintrinker, die den Mehraufwand zur Herstellung dieses Gins sowohl zu schätzen als auch zu honorieren wissen. Die Besonderheit dieses, lediglich einmal im Jahr zur Abfüllung gebrachten, Gins zwingt einen geradezu ihn pur zu genießen.*

Tonic-Empfehlung: pur oder gemäß individueller Beratung

### Hayman's Lujah-Finish

8,00 EUR

unsere eigene Veredelung des Hayman's Old Tom, wahrscheinlich > 40 % Vol.

*Einige unserer Teammitglieder haben ein besonderes Verhältnis zu dem Familienbetrieb Hayman's und seinen Produkten. Als wir vor einigen Jahren begannen einige unserer Cocktails in kleinen Eichenfässern und für unsere Gäste sichtbar im Barbereich nachreifen zu lassen fiel unser Blick irgendwann unwillkürlich auf einen Hayman's Old Tom. Ein vergleichbarer Gin dieses Hauses wurde damals als fassgelagerte limited Edition auf den Markt gebracht und wir dachten wir versuchen uns selbst mal an einem Experiment. Das gewünschte Ergebnis verfehlten wir um Längen und fanden doch etwas so viel schöneres: unseren Old Tom Cask Finish. Der Gin - zunächst noch vor allem sehr süß - extrahiert die Aromen der zuvor in Holz gelagerten Cocktails. So finden sich in unserer Veredelung Spuren von Eichenrauch aus Kentucky Straight Bourbon, würzigem roten Wermut sowie bittere Kräuter- und Orangennoten. Dieser Gin ist kaum mehr ein Gin, er ist quasi ein kompletter vielschichtiger Cocktail, der unserer Meinung nach Tonicwater nicht zu scheuen braucht aber vor allem pur oder auf Eis seine ganze Bandbreite zu zeigen vermag.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic, Fever-Tree Aromatic Tonic

### Monkey Barrel Cut

14,00 EUR

Fassgereifter Schwarzwald Dry Gin aus Loßburg, 47 % Vol.

*Perfektion. Dem Ursprung des Mythos des Monkey 47 weniger als diese zu unterstellen käme einer Lüge gleich. Zunächst stellt der Barrel Cut einen weiteren Vertreter dessen dar, was ausschließlich prestigeträchtige Marken zu leisten im Stande sein mögen um der - mitunter wahnhaft anmutenden - Suche nach neuen Geschmacksrichtungen entgegen zu können. Gemeint ist selbstverständlich die Fassreifung. Doch hier beginnt schon der Trieb zum Makellosen. Es wurde Jahre experimentiert und probiert bis das gewünschte Ergebnis erzielt wurde. Zuvor wurde weder über den Barrel Cut gesprochen und schon gar nicht kam es zur Abfüllung oder zum Verkauf. Was selbstverständlich scheint, es jedoch keinesfalls ist. Schwankungen und Prozesscharakter werden nur zu gern als Teil individueller Erfahrung verkauft. Doch nicht hier. Hier soll einzig und allein ein perfekt entwickeltes und abgerundetes Produkt das Licht der Welt erblicken, so wie es 2010 auch beim ursprünglichen Monkey 47 der Fall war. Gereift in frischen und für den Schwarzwald traditionell üblichen Maulbeerholzfässern entwickelt der Barrel Cut eine vielfältige Aromadichte, die vergeblich ihres Gleichen sucht. Der klassische Monkey 47 wird erweitert um würzige Holznoten, begleitet von leichtem Rauch sowie dezenter Vanille, die in Kombination mit den verwendeten Kräutern leicht florale Note aus dem Verborgenen hebt. Jeder überzeugte Anhänger des Monkey 47 sollte den Barrel Cut wenigstens ein einziges Mal versuchen, pur versteht sich. Aber Vorsicht: Suchtpotential.*

Tonic-Empfehlung: pur oder gemäß individueller Beratung

# Liebe auf den ersten GIN

## Fassgereifter Gin

4 cl

### Kyrö Dark

9,50 EUR

Fassgereifter New Western Style Gin aus dem finnischen Isokyrö, 42,6 % Vol.

*Der aus der nördlichsten Destille der Welt stammenden Kyrö ist im Grunde von sich aus schon ein Gin, der von sich zu überzeugen weiß. Mit dem Kyrö Dark, der bis zu drei Monate in amerikanischen Eichenfässern reift ist nun eine Weiterentwicklung gelungen, die das bisweilen raue finnische Klima nicht pointiert, sondern ihm etwas entgegengesetzt. Dieser Gin soll uns begleiten wenn es draußen stürmisch-kalt und verregnet ist. Er soll uns wärmen - in den Knochen und im Gemüt - egal ob pur, im Gin&Tonic oder mit warmen Apfelsaft. Der Kyrö Dark ergänzt gewohnten Wacholder mit Noten von rauchiger Vanille, dezentem Pfeffer und wärmenden Orangennoten.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Premium Dry Tonic

## Ginliköre und -Ansätze

4 cl

### Hayman's Sloe

4,50 EUR

Londoner Schlehengin, 26 % Vol.

*Ein Ansatz des originalen Hayman's London Dry mit Schlehenbeeren. Der Gin wird vor allem um säuerliche Fruchtnoten ergänzt.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Elderflower Tonic

### Ferdinand's Saar Quince

7,00 EUR

Quittengin aus dem Saarland, 30 % Vol.

*Dieser Gin ist ein wahrhaftes Unikat und repräsentiert den gelungenen Versuch ein deutsches Pendant zum klassischen Sloegin zu kreieren. Die Basis dieses Likörs bildet dabei der klassische Ferdinand's Saar Dry. Hinzu kommen nun jedoch noch Birnenquitten aus eigenem Anbau. Ergebnis ist ein herb-säuerlicher Ginlikör mit der unleugbaren Spritzigkeit des Rieslings.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Elderflower Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic

### Monkey 47 Schwarzwald Sloe

9,50 EUR

Schwarzwälder Schlehengin aus Loßburg, 29 % Vol.

*Auf Basis des Monkey 47 ist dies ebenso ein Ansatz mit herb-säuerlichen Schlehenbeeren. Das Ergebnis ist hier deutlich fruchtiger als bei seinen Konkurrenten und zeichnet sich durch eine dezente Süße aus.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Elderflower Tonic

### Pimm's No. 1

4,00 EUR

Englischer Gin-Kräuter-Orangenlikör, 25 % Vol.

*Die Beschreibung sagt im Grunde alles. Alles weitere wäre reine Spekulation, ist das Rezept doch eines der am besten gehüteten Geheimnisse der Spirituosenwelt. Der Pimm's No. 1 wird nicht mit Tonics, sondern üblicherweise in Cocktailvariationen in Kombination mit Ginger Ale getrunken.*

### Sipsmith Sloe

7,50 EUR

Londoner Schlehengin, 29 % Vol.

*Der Sipsmith Sloe ist eine weiter verarbeitete Form des Sipsmith London Dry. Nach abgeschlossener Destillation werden für drei Monate Schlehenbeeren in ihm eingelegt. Anschließend wird er gefiltert und in gewünschter Weise gesüßt, wie auch verdünnt. Der Sipsmith Sloe kombiniert großartig das säuerlich-herbe Aroma der Schlehen mit den Aromen von Mandel und Zimt, die dem regulären Sipsmith zueigen sind, aber hier deutlicher zum Tragen kommen.*

Tonic-Empfehlung: Fever-Tree Elderflower Tonic, Fever-Tree Premium Dry Tonic

# Ein Tonic ohne Alkohol ist GINios

## Unsere Tonics

0,2 l



**Goldberg & Sons** ist unsere Hausmarke für Tonics und andere Limonaden. Das deutsche Label aus Paderborn gewann Designpreise und hat sich binnen weniger Jahre einen Platz in den vorderen Reihen beliebter Tonics bei Ginenthusiasten verdient.

**Goldberg & Sons Tonic Water** **2,90 EUR**

*Klassisches chininlastiges Tonic mit leichter Zitrusnote und wenig Süße. Eignet sich hervorragend für konventionelle London Dry Gins.*

**Goldberg & Sons Japanese Yuzu Tonic** **2,90 EUR**

*Ein milderes florales Tonic, dessen bittere Noten durch Zitrus, Kirschblüte und Matcha ergänzt werden. Eignet sich vor allem für milde und blumige Gins.*

**Goldberg Indian Hibiscus Tonic** **2,90 EUR**

*Sehr leichtes Tonic mit milder Süße. Der Hibiskus verleiht dem Tonic ebenso seine auffällige Farbe, wie auch seine floralen Noten, die dieses Tonic vor allem für fruchtige Gins empfehlenswert machen.*

Die Berliner Marke **Thomas Henry** hat sich dem Genuss und der Leidenschaft zum Erfolg verschrieben. Man sieht sich als Pionier, immer auf der Suche nach neuen Geschmackserfahrungen und nach Wegen, das Dagewesene zu verbessern. Die Leidenschaft des Teams spiegelt sich in seinen Produkten wieder und verschafft ihm den Platz als wohl populärstes Premiumtonic in Deutschland.



**Thomas Henry Tonic Water** **2,90 EUR**

*Ein klassisches Tonic mit einer ausgezeichneten Balance zwischen bitterem Chinin und säuerlichem Zitrus. Passt nahezu zu jedem Gin, besonders gut jedoch zu jenen mit ausgeprägteren Zitrusaromen.*

# Man soll den GIN nicht vor dem Tonic loben



In der Welt der Bitterlimonaden ist die Marke **Fever-Tree** eine Klasse für sich. Hier wird damit geworben, in den besten Bars der Welt ausgeschenkt zu werden - und dies ist keine Überraschung. Der akribische Perfektionismus der Produzenten, angefangen dabei, dass ausschließlich natürliche Zutaten höchster Qualität für die Herstellung ihrer Limonaden verwendet werden, bis hin zu einem speziellen Carbonisierungsverfahren für eine besonders feine Kohlensäure, schafft ein Resultat, mit dem sich die Konkurrenz nur schwer messen kann. Die Aromavielfalt und Ausgewogenheit von Fever Tree bleiben unerreicht.

**Fever-Tree Premium Indian Tonic Water** **3,90 EUR**

*Sehr trockenes herbes Tonic mit leichter Zitrusnote und sehr feinperliger Kohlensäure. Eignet sich hervorragend für komplexe Gins mit kräftig-herben Facetten.*

**Fever-Tree Mediterranean Tonic Water** **3,90 EUR**

*Feinsinniges milderer Tonic mit Facetten mediterraner Kräuter wie Zitrusthymian und Rosmarin. Eignet sich gut als Begleiter für milde Gins mit Fokus auf frische Aromen.*

**Fever-Tree Premium Dry Tonic Water** **3,90 EUR**

*Mildes Klassiktonic, bei dem der Zuckeranteil durch Fruchtzucker ersetzt wird. Die feine Süße unterstreicht vor allem feinsinnige und vielschichtige Gins.*

**Fever-Tree Elderflower Tonic Water** **3,90 EUR**

*Mildes leicht süßes Tonic, welches mit Holunder nacharomatisiert wurde. Süße und florale Noten unterstreichen besonders gut Gins mit fruchtiger Ausrichtung.*

**Fever Tree Aromatic Tonic Water** **3,90 EUR**

*Herb-würziges Tonic mit Angosturarinde, welche ihm auch eine leichte rötliche Färbung beschert. Weiterhin finden Kardamom und Ingwer ihren Weg ins Tonic. Eignet sich für klassische London Dry Gins, sowie für sehr würzig Gins.*

## Specials

**Le Tribute Tonic Water** **5,90 EUR**

*Sehr exklusives Tonic, sowohl in Design wie auch im Geschmack. Es wurde eigens für den Le Tribute Gin entworfen und hergestellt. Das Zusammenspiel eines ausgewogenen Chiningehalts und einer kräftigen Zitrusnote verleihen diesem Tonic eine unvergleichliche Frische, die sich abgesehen vom dafür vorgesehenen Tribute Gin ebenso auf so ziemlich jeden anderen Gin vorteilhaft übertragen lässt.*

Am Ende  
ergibt  
alles einen  
**GIN**