

Blue Gin – Hans Reisetbauer, Österreich Axberg

6,90

Aus österreichischem Weizen gewinnt Hans Reisetbauer im schonenden „Pott-Still-Verfahren“ seinen Rohbrand dem 27 Gewürze zugefügt werden. Wacholder ist der wichtigste Bestandteil. Im frischen Zustand verwendet immer aus der letzten Ernte mit frischem, typisch mediterran-würzigen Aroma. Weitere Zutaten wie Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriandersaamen, Kurkuma, Süßholzwurzeln und viele mehr runden den Blue Gin ab.

Bavarka Gin – Lantenhammer Destillerie, Schliersee

6,90

Hergestellt aus zehn bayerischen Kräutern, wie Hopfen, Fenchelsamen und Heublume, Orangen- und Zitronenschale, gepaart mit der Kraft der Kartoffel. Seinen kräftigaromatischen Charakter verdankt der rassige Gin nicht zuletzt seinem älteren Bruder, dem BAVARKA Vodka, der zum Ansetzen der Wacholderbeeren als Grunddestillat verwendet wird. Kräftige Wacholdernote, floralen Akzente und frischen Citrus-aromen. Die leichte Bitterkeit im Abgang umspielt mit einer angenehmen Süße

FOX Gin - Lady Gin, Spielweg Münstertal

8,90

Immer nur Wurst und Käse wäre doch langweilig für die Füchse aus dem Spielweg! Jetzt gibt es auch Gin. Verfeinert mit Botanicals aus dem Fuchswald. Beerige Note mit Wacholder, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Vogelbeeren, Bergkräuter und Zitronenschale.

Coxx Gin - Kießling Apple infused Gin

8,90

Im Ahrtal und in der Bonner Region ist die Edelobstbrennerei Kießling schon seit Jahren kein Geheimtipp mehr. Insider haben schon früh die bestechenden Qualitäten der Obstbrände dieser Brennerei entdeckt. Leider waren die Mengen bis vor kurzem stark begrenzt und die Brände in kürzester Zeit vergriffen. Im August 2011 hat das Familienunternehmen in ein neue, hochmoderne Brennerei investiert und ein erweitertes Brennrecht erhalten, sodass ab dieser Ernte nun endlich eine größere Menge produziert werden kann. Ein fruchtig-herbes Wacholderdestillat auf Apfelbrand-Basis mit kernig-malzigem Abgang.

Gin Sul – Hamburg/Portugal

8,90

In der Altonaer-Spirituosen-Manufaktur wird der einzige in Hamburg destillierte Gin mit viel Liebe von Hand gefertigt. Doch seine Wurzeln hat GIN SUL fast 3.000 km weiter südlich: an der rauen Costa Vicentina im Südwesten Portugals. Eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas. Einfache, aber frische und beste Botanicals, eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Batches und feine, mediterrane Zitrusnoten zeichnen ihn aus. Neben den frischen Zitronen aus der Algarve prägt das Aroma der Lackzistrose (Cistus ladanifer) den Geschmack. Die Pflanze wächst auf den kargen Böden der Steilklippen an der Costa Vicentina - meist direkt neben üppigen Wacholderbüschen

Gin Mare – Katalanien Spanien

8,90

Ein katalanischer Kräutergarten. Mediterraner Charme mit Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien. Diese Botanicals werden mit Gin-affinen Zutaten, wie Wacholder, 36 Stunden in Alkohol mazeriert. Anschließend wird diese südliche Mixtur im Pot-Still-Verfahren re-distilliert.

Dictador Colombian Aged Gin Whites – Kolumbien

7,90

Bereits beim Namen des Dictador Colombian Aged Gin Whites wird man stutzig, denn dieser verrät nicht nur, dass er aus dem kolumbianischen Südamerika stammt, sondern ebenso, dass er eine Zeit lang in Fässern reifen durfte. Dies ist für einen Gin eher ungewöhnlich und erinnert vielmehr an die Rum-Herstellung. Und da Südamerika als Rum-Hochburg gilt und Dictador neben Gin vor allem auch für seine Rums bekannt ist, ist es wenig verwunderlich, doch äußerst bemerkenswert, dass Dictador Colombian Aged Gin White eine mindestens sechsmonatige Lagerung in Fässern erfuhr, die vormalig Dictador Rum enthalten hatten. Die Alterung in ehemaligen Rum-Fässern bester Qualität bedingt nicht nur, dass White Gin von Dictador ein distinktes Rum-Aroma besitzt, das mit pikanten Tönen von Ingwer und Pfeffer ebenso aufwartet wie mit fruchtig-frischen Aromen der Zitrusfrüchte. Ebenso haben wir es hier mit einem Gin zu tun, der im Glas nicht kristallklar schimmert, sondern von goldgelber, appetitlicher Färbung ist, die begeistert und Lust auf einen ersten Schluck macht. Dieser ist denn auch von seidener Reinheit und fließt glatt und elegant die Kehle hinab.

Hendrick's Gin – Schottland

6,90

Der Hendrick's Gin ist etwas Besonderes. Das sagen auch seine Erfinder William Grant & Sons in Girvan, Schottland, die eher für guten Whiskey bekannt sind. Mit trockenem Humor sagen Sie: „It's not for everyone“ Dieser Gin wird traditionell hergestellt und präsentiert sich in seiner viktorianischen Apothekerflasche mit Korkverschluss sehr stilecht. Er wird aus 11 verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellt und mit einem extravaganten Aufguss aus Rosenextrakten und Gurken verfeinert.

The Botanist Islay Dry Gin – Schottland Islay

6,90

The Botanist ist der pure Ausdruck der Wildheit dieser Herbriedeninsel. Aus 9 klassischen Gin-Gewürzen und 22 ausgewählten Botanicals, die nur auf der Insel Islay wachsen, entsteht eine Spirituose mit einem unglaublich vielschichtigen Zusammenspiel von Aromen. Extrem langsam destilliert, entsteht hier eine von Hand gefertigte, neue und wilde Generation von Premium Gins. In der Nase: Süßes Menthol, Apfelminze, Waldblüten, Wacholder, Koriander, mit einer leichten Anisnote, Zitronen- und Orangenzeste, ein Strauß Sommerblumen, Distelnektar, nussiger Ginster, wilde Minze und eine duftende Sommerwiese.

Jinzu Gin – Japan Bee Davies

6,90

Jinzu Gin war als Gewinner des DIAGEO Show your Spirit Wettbewerbs 2013 sehnsüchtig erwartet worden und ist nun endlich seit 2014 auf dem Markt erhältlich. Die britische Bartenderin Dee Davies hat mit ihrem Jinzu eine Spirituose entwickelt, die nicht nur eine wundervolle und perfekte Mischung aus Exotik und Traditionellem bildet, sondern auch eine, die mit zurückgenommenem Purismus einmal mehr beweist: weniger ist mehr. Denn neben klassischen Ingredienzen wie Wacholder und Koriander tauchen hier auch traditionelle japanische Botanicals wie Kirschblüten und Yuzu, eine Zitruspflanze des Fernen Ostens, auf. Gerade die typisch japanischen Kräuter und Pflanzen harmonieren aufs vortrefflichste mit Jinzus Grunddestillat, das nicht wie sonst üblich aus Getreide oder dergleichen besteht. Jinzu Gin besteht vielmehr aus dem bekannten japanischen Reiswein Sake, was ihm eine unvergleichliche und eigene Note verleiht.

Berlin Dry Gin – Berliner Brandstifter

6,90

Was ist typisch Berlin? Das fragten sich die Macher des Berliner Brandstifter Gins und sahen sich im fruchtbigen, blühenden Umland um. Und so entdeckte man unter anderem zarte Malvenblüten, erfrischenden Waldmeister und Holunder. Eine tolle, ja frühlingshafte Kombination, die sich auch in einem Gin gut macht. Umso mehr, da die Zutaten biologisch sind und per Hand gepflückt werden. Dieses wahrlich „handcrafted“ zu nennende Vorgehen und die vergleichsweise kleinen Brennblasen zeichnen sich auch verantwortlich dafür, dass stets nur 9.999 Flaschen jährlich abgefüllt werden können. Berliner Brandstifter ist einer jener Gins, der auch pur einmal verkostet werden kann. Doch genauso gut schmeckt er natürlich mit einem hochwertigen Tonic Water, Eiswürfeln und einer Gurkenscheibe. Erfrischend, komplex und immer eine gute Wahl.

Napue Finnish Rye Gin – Kyrö Distillerie Finnland

8,90

Napue Finnish Rye Gin kommt mit schnörkellosem, unaufgeregtem Design daher, das dadurch umso mehr Eindruck schindet; ebenso wie der Gin selbst. Und was wandert in einen typisch finnischen Wacholderbrand, der 2015 immerhin von der IWSC zum besten Gin für einen Gin & Tonic gewählt worden ist? Da Napue Gin durchaus ein Gin ist, mit dem sich die Finnen zu identifizieren gedenken, findet man herrlich aromatische, nordische Ingredienzen in diesem Gin, die von Cranberries über Mädesüß, von Sanddorn bis zu Birkenblättern reichen. In ihrer Gemeinsamkeit wecken diese so eine Erinnerung an üppig blühende finnische Wiesen und machen Lust auf einen Schluck. Kräutergeschmack und Süße, öliger Charakter und edle Zitrustöne begegnen uns im Bouquet. Der Gaumen hingegen ist erfüllt von herben Kräutern sowie Pfeffer. Und auch Roggen steuert geschmacklich mit seiner Würze und seinem trockeneren Charakter bei. Ein wirklich außergewöhnlicher Gin. Schon gewusst? Napue Gin bezieht sich auf die finnische Stadt Napue, die vor allem durch die gleichnamige Schlacht während des Großen Nordischen Krieges zu Bekanntheit gelangte. Doch seit dem Jahr 1714 ist viel Zeit vergangen und heute besinnt man sich seiner Nation weniger durch kriegerische Handlungen denn durch regional geschaffene Kostbarkeiten wie Gin. Ganz klar: dieser Gin Tonic sollte nicht an Ihnen vorbei gehen.

Marder Gin – Marder Edelbrände, Schwarzwald 8,90

Marder Gin bereichert neben Monkey 47 das Gin-Repertoire des Schwarzwaldes. Doch anders als Monkey mit seinen 47 Botanicals, bleibt man bei Marder Gin eher bedeckt, was die Botanicals angeht und richtet sich hier vor allem nach einem Leitsatz: klar, frisch und wohlstrukturiert sollte er sein, ihr feiner Distilled Dry Gin. Und so verwendete man bei der Marder Destillerie ausschließlich beste Zutaten, die mit dem neutralen Alkohol gleich mehrfach destilliert und anschließend mit kristallklarem Quellwasser versehen wurden. So garantiert man hier einen erlesenen Geschmack, ein beeindruckendes Bouquet und insgesamt einen klassisch zu nennenden Gin. Klassisch, weil hier die Wacholderbeere geschmacklich und olfaktorisch eine große Rolle spielt. Während sie für Frische und Eleganz sorgt, bringt die Bergamotte Frucht einen betörenden Duft und eine gewisse Fruchtigkeit mit hinein, die Kenner und Anfänger gleichermaßen begeistern wird. Im Abgang zeigt sich Marder Gin mit einer gewissen Süße und seinem Süßholzaroma von einer anderen, ebenso feinen Seite.

Tanqueray No. Ten – Schottland 6,90

Der Name des Tangery No.Ten leitet sich von der Nummer der Destille ab, die bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurden. Der Brennkessel No.Ten ist noch heute im Gebrauch. In der Nase kommen gleich die Botanicals zum Tragen, die den Gin von anderen Gins absetzen. Neben einer dezenten Wacholderbeere kommt auch die Grapefruit im Nosing **zum Vorschein**, ebenso ein Hauch einer Limette. Die Zitrusfrüchte spielen hier also eine besondere Rolle. Während der Destillation nutzt Tanqueray übrigens die ganze Frucht, nicht wie bei den meisten anderen Gins üblich, nur die Schale der jeweiligen Frucht. Am Gaumen komplex und auffällig mild.

Black Bird Gin – Martin Albrecht, Flein 8,90

Martin Albrecht ist eher bekannt als Winzer, jedoch hat er als leidenschaftlicher Brenner ein sehr feines Händchen und vor allem eine ausgezeichnete Nase für Aromen und was seiner Meinung nach einen klassischen Gin ausmacht. Frische Blutorange und Citrusnoten und im Herzen Koriander und Wacholder. Ein wunderbarer Klassiker aus Baden Württemberg

The Duke Munich Dry – München Schwabing 6,90

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 Münchner 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 zielt den Gin auch das „Prädikat“ Munich Dry Gin und stellt die Verbindung zur Heitan 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 der notwendigen Wacholder 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

Black Gin Premium – Gansloser Bad Ditzenbach 8,90

Der Black Gin der Gansloser Destillers setzt die Serie der Premiumgins aus Deutschland fort. Der Familienbetrieb aus Bad Ditzenbach auf der **Schwäbischen Alb** destilliert einen Gin, der besonders rar ist: Nur dreimal im Jahr wird destilliert. Im April der klassische Black Gin, im August der Destillers Cut und im September der Black Gin Edition 1905. Genauso besonders sind die **74 Botanicals** die in diesem Gin verwendet werden. Die stammen aus 19 unterschiedlich Ländern wie Deutschland, Italien, Spanien, Indien, Madagaskar und Rumänien. 68 dieser Bestandteile werden im einen Mazerat angesetzt, das **tief schwarz ist**, wenn es anschließend zwölffach destilliert wird. Die anderen Botanicals werden erst bei der letzten Destillation hinzugegeben, da die entsprechenden Aromen besonders flüchtig sind. Alle 74 Botanicals sind Betriebsgeheimnis, lediglich Wacholderbeeren, Zitronenzesten, Orangenzesten, Ingerwurzeln, Koriander, Lorbeeren, Kamille und Zimt sind bekannt.

JustGIN – Gebhard Steng, Lauffen a.N. 7,90

Fast um die „Ecke“ wurde ein Gin geboren, wie er klassischer und passender nicht sein kann. Wunderbare Kräuternoten mit Wacholder im Vordergrund, abgerundet mit frischen Citrusaromen. Passt perfekt in die GIN o'clock Zeit.