

IT'S GIN O'CLOCK

Schweiz:

Dama-Gin

Die Damassine-Pflaume, welche wir in unserem wilden Obstgarten von Hand pflücken, ist ein Merkmal und Wahrzeichen unserer Region und unseres Dorfes. Vereint mit dem Fran-Gin entsteht eine wahrhaftige Frucht-Bombe! Der, auf dem Feuer gebrannte, Dama-Gin ist ein eleganter, fruchtiger und etwas atypische Gin... obwohl, bei uns, im Berner Jura, gibt es kaum was Typischeres. Tradition und Innovation, eine Mischung welche jeder Liebhaber des Terroirs und Vertreter des guten Geschmacks, bezaubert.

Clouds

Nicht immer steckt das «CLOUDS» in den Wolken. Wenn das Wetter klar ist, sehen die Gäste im Restaurant und Bistro im höchsten Gebäude der Schweiz über die Zürcher City bis in die Berge. Oder von der Bar-Seite her bis in den Aargau. Und genau dorthin ist Bar Manager Andreas Kloke gereist, um zusammen mit uns den CLOUDS Gin zu kreieren. Frische Aromen von Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder in der Nase, würzige Aromen von Thymian und Salbei, Harz und Kardamom im Gaumen. So soll ein trendiger Gin sein!

Rigi Dry Gin

Mit unseren Premium Gin's setzen wir Massstäbe, wenn es darum geht, das Aroma von Gewürzen, Kräutern und Früchten mit der Destille so zu komponieren, dass am Gaumen und im Kopf ein komplexes Zusammenspiel von Düften, Bildern und Geschichten entsteht. Wir destillieren unsere Gins nicht nur über eine übliche Brennblase, sondern lassen den heissen Dampf noch zusätzlich über eine spezielle Aromakammer, gefüllt mit frischen Botanicals, durchströmen. Diese zusätzliche Wasserdampfdestillation, wie sie bei der Gewinnung von ätherischen Ölen üblich ist, ermöglicht erst diese Kraft und Vielschichtigkeit an Aromen zu bilden.

Deutschland:

Monkey 47

Mit 47 Botanicals aromatisiert, darunter Fichtensprossen, Preiselbeeren, Hagebuttenschalen, Holunderblüten, Schlehen, Brombeerblätter und Goldmelisse.

Ein sehr vielschichtiges Aroma mit reichlich Gewürzen, Früchten und Kräutern. Unter anderem lassen sich Cranberry, Zitrus, Fichten und holzige Aromen ausmachen.

Italien:

Malfy

In Moncalieri - traditionell eine Gegend, in der Wermut-Spirituosen wie Carpano, Cinzano und Martini produziert werden - ist die Brennerei Torino Distillati mit ihrem Malfy Gin eher ein Exot. Nachdem die Destillerie im Jahr 1906 von dem Familienunternehmen "Fratelli Ferrero di Riccardo" gegründet wurde und sich der Wermut- und Weinherstellung verschrieb, ging sie in den 60iger Jahren an Seagram über. Dann, im Jahr 1992, fiel sie in die Hände von Carlo Vergnano, der mit Hilfe seiner Frau und Tochter den Malfy Gin als „Nebenprodukt“ entwickelte und diesen zuerst in kleinen Mengen herstellte. Bald schon erfreute sich der Gin einer gewissen Beliebtheit und wurde in grösseren Chargen sowie in verschiedenen Ausführungen produziert.

Der Gin Rosa legt den Schwerpunkt auf sizilianische Pink Grapefruits und einen Hauch Rhabarber. Dafür mazerieren die Zesten besagter Zitrusfrüchte in neutralem Getreidealkohol. Der Extrakt wird dann mit toskanischem Wacholder, Koriander, Zimtkassie, Engelwurz, Iriswurzel, Süssholz, Rhabarber sowie den Schalen von Amalfi-Zitronen und Orangen versetzt und in einer Edelstahlbrennblase unter Vakuum bei 60°C destilliert. Durch die geringe Destillationstemperatur bleiben die Aromastoffe fast unverändert. Das Tasting der "Rosa"-Version offenbart Noten von tropisch-fruchtiger Grapefruit, Wacholder, Kräutern, Zitronen und Rhabarber. Die sehr ausgeprägten Aromen laden dazu ein, diesen Gin mit Tonic Water oder anderen Mixern zu kombinieren.

Grossbritannien:

Jinzu Gin

Ein Premium-Gin mit japanischen Geschmacksnoten, die von der Vermählung des schottischen Gins mit japanischen Kirschblüten und Sake stammen. Dieser Getränke-Hybrid gewann 2013 einen der grössten Wettbewerbe. In der Nase mit Wacholder und dominanten Zitrusnoten. Am Gaumen vermählen sich die floralen Kirschnoten mit den klassischen Wacholder-Botanicals und verwandeln sich im langen, warmen Abgang mit dem leicht erdigen Geschmack des Sakes.

In der Nase mit Wacholder und dominanten Zitrusnoten. Am Gaumen vermählen sich die floralen Kirschnoten mit den klassischen Wacholder-Botanicals und verwandeln sich im langen, warmen Abgang mit dem leicht erdigen Geschmack des Sakes.

Ophir

Der Ophir wird von der ältesten Destillerie Londons produziert. Diese wurde 1761 gegründet und setzt noch immer auf die originale Herstellungsmethode. Beim "Ophir Oriental" handelt es sich um einen würzigen Gin, der mit exotischen Pflanzen und Beeren verfeinert wird, darunter: Cubeb-Beeren aus Indonesien, schwarzer Pfeffer aus Indien sowie Koriander aus Marokko. Mit orientalischen Aromen und Geschmacksnoten von Zitrusfrüchten, Pfeffer und Koriander. Am Gaumen zeigt er sich würzig mit deutlichen Wacholdernoten und Koriander.

Plymouth Navy Strength

Ein traditionsreicher Gin, hergestellt in der Hafenstadt Plymouth und mit dem EU-Qualitätssiegel versehen. Abgefüllt in "Navy Strength" mit 57% vol. Alkoholgehalt - dadurch wird er oftmals in Longdrinks und Cocktails serviert. Das Wasser für diesen Gin stammt aus dem Dartmoor National Park, Grundlage ist Grain Spirit aus bestem englischen Weizen, klassisch in Navy Strength mit 57% abgefüllt. In der Nase Duftnoten von Wacholder und Zitrusfrucht, dazu erdige Aromen und eine leichte Süsse. Am Gaumen zeigt er Wacholder mit Zitrusfrüchten. Langes, süssliches Finish mit einer anschliessend leicht würzigen Schärfe.

Beefeater

Im Gaumen zu Beginn sehr lieblich, entwickelt sich danach die intensiven natürlichen Aromen des Gins und gehen in einen langanhaltenden würzigen Abgang über. Beefeater 24 zeichnet sich durch einen harmonischen Übergang der Aromen und eine perfekte Balance aus. Die 45% Alkohol dieses Gins verleihen ihm eine angenehme Kraft. Dieser Londoner Gin im Urban Chic Stil ist in vollkommenem Einklang mit den neusten Trends.

Finsbury

Der Finsbury Platinum London Dry Gin wird aus erstklassigem Getreidebrand mit seinen Botanicals als Single-Batch sechsfach destilliert, wobei die genaue Rezeptur geheim gehalten wird. Durch das relativ traditionelle Vorgehen wird aber vermutet, dass man sich eher an die klassischen Botanicals, wie Wacholder, Koriander und Pfeffer hält. Das Prädikat "London Dry Gin" bezieht sich übrigens nicht auf die Hauptstadt Grossbritanniens, sondern eher auf die Reinheit des Gins unter der Verwendung von klassischen Botanicals. Würzig und mit Kräutern in der Nase. Am Gaumen mit Koriander und Orangenschale. Langer, blumiger Abgang.

Hendrick's

Seit 1887 wird der Hendricks Gin vom Familienunternehmen William Grant & Sons in Schottland hergestellt. Dabei werden neben den üblichen Zutaten wie Wacholderbeeren, Koriander, Iriswurzel und Zitronenschale auch Rosenblüten und Gurke verwendet. Allerdings werden die Aromen mittels Dampf sorgfältig herausdestilliert und nicht, wie sonst üblich, herausgekocht. Als Basis kommt nur der beste Neutralalkohol aus Getreide in die Pot- und Carter-Head-Stills, die dadurch einen besonders grossen Kupferkontakt und einen weichen Geschmack des Gins garantieren. Fast alle Schritte der Herstellung erfolgen auch heute noch nach dem alten, traditionellen Verfahren, mit viel Liebe zum Detail, in kleinen 450-Liter-Batches und in Handarbeit. Abgefüllt wird der leicht rosafarbene Gin in braune Flaschen im Apothekerstil. Ein leichter Hauch von Rose, Gurke und Wacholder steigt in die Nase, gefolgt von mehr Wacholder am Gaumen, der sich auch hier wieder mit Rosenblüten, Gurke und Zitrusnoten vermählt. Langer, etwas trockener Abgang.

Bombay Sapphire

Dieser Gin wird nach einer Originalrezeptur aus dem Jahre 1761 unter Verwendung von zehn verschiedenen Kräutern und Gewürzen in einem schonenden Dampf-Infusions-Verfahren in sogenannten Carterheads hergestellt. Der aus London stammende Gin wurde vom Unternehmen Bacardi übernommen. mit 10 Kräutern und Gewürzen, wie Zitrone, Mandel, Süsshholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner, mittels Dampfinfusion aromatisiert

Bloom

Für diesen Premium-Gin zeichnet sich Joanne Moore verantwortlich – eine von ganz wenigen Frauen weltweit, welche die Position des Master Distillers halten. Zur Aromatisierung des Bloom Premium London Dry Gins dienen unter anderem Wacholder, Kamille, Orangenschalen, Pomelo und Geissblatt. Nach einer dreifachen Destillation wird der Gin auf die konventionelle Trinkstärke von 40% Vol. gebracht und abgefüllt. Frischer Geschmack mit Noten von Orangenschalen und Honig.

Japan:

Kinobi Kyoto

Im Süden der japanischen Millionenstadt Kyoto befindet sich Japans erste Gin-Destillerie. Ihr bislang einziges Produkt, der KI NO BI Kyoto Dry Gin, ist ein aus Reisalkohol und elf japanischen Botanicals erzeugtes Premium-Getränk mit 45,7% Alkohol. Der Name Kinobi bedeutet "die Schönheit der Jahreszeiten", hat also rein gar nichts mit dem ähnlich klingenden Obi-Wan Kenobi zu tun. Das Besondere an diesem Gin ist der aufwendige Herstellungsprozess, den nur wenige Destillerien weltweit auf sich nehmen. Ausgangszutaten sind die in sechs Gruppen eingeordneten Geschmacksgeber: Wacholder, Veilchenwurzel, Hinoki-Holz, Yunu (eine Citrusfrucht), Zitrone, Sansho-Pfeffer, Bambus, Kinome, Grüner Tee, Bambusblätter, rote Perilla sowie Ingwer. Jede Gruppe wird einzeln im Reisalkohol mazeriert und anschliessend destilliert. Nachdem die Destillate miteinander vermischt wurden, vereinen die Brennmeister die neu erhaltene Charge mit der Charge der vorherigen Woche, um die geschmackliche Konsistenz und Ausbalanciertheit des in Handarbeit gefertigten Gins zu wahren. Nach der mehrere Tage andauernden Lagerung wird die Hälfte des Erzeugnisses in die schwarzen 70cl-Flaschen abgefüllt, während die andere Hälfte darauf wartet, schon bald mit dem neuesten Batch vermischt zu werden.

Etsu

BBC Wine & Spirits konzentrieren sich normalerweise auf Premium-Wein – immerhin befindet sich das Hauptquartier dieses Wein- und Spirituosenimporteurs im französischen Bordeaux. Seit einigen Jahren aber hat sich das Handlungsfeld dieser Weinspezialisten erweitert und die Kreation neuer Produkte wird nun gross geschrieben. Mit ihrer neuen Reihe japanischer Spirituosen wollen die Franzosen nun den Markt mit Gin, Whisky und Vodka aus Nippon erobern. Bei diesen Produkten wird auf hohe Qualität, vorsichtige Herstellung, kleine Batches, beste Inhaltsstoffe, kombiniert mit einer cleveren Vermarktung und landestypischen Etiketten geachtet. Somit kann man nun drei verschiedene Spirituosen aus Japan verkosten. Mit Blütennoten und viel Zitrusfrucht in der Nase. Diese setzen sich am Gaumen fort und vermählen sich mit grünem Tee. Mit Yuzu-Frucht hergestellt.