







GIN

	<p>Skin Gin</p> <p>Ein Traum von Minze in einem ungewöhnlichem Gin Herkunft: Deutschland Inhalt: 0.5 Ltr. Vol%: 42%</p> <p>CHF 64.90</p>	<p>Skin Gin wird vor den Toren Hamburgs im Alten Land in Jork in einer alten Traditionsbrennerei hergestellt. In einem traditionellen Verfahren, werden die handverlesenen Botanicals gesondert mit Quellwasser und Alkohol destilliert. Die Einzeldestillate werden anschließend verschnitten und als Skin Gin abgefüllt. Der Skin Gin wird aus Wachholder, marokkanischer Minze, Orangen, Limetten, Zitronen, roter Grapefruit und vietnamesischem Koriander hergestellt.</p> <p>Skin Gin sollte entweder pur oder als klassischer Gin Tonic serviert werden. Dabei empfiehlt sich Thomas Henry Tonic als auch Fever Tree Tonic Water zum Auffüllen. Ein frischer Zweig Rosmarin wie eine frische Orangenzeste runden den Drink perfekt ab.</p> <p>Die Flaschen beinhalten immer den gleichen Gin. Nur die Aussenseite ist anders. Bitte beachten Sie, dass wir nicht garantieren können welche Flasche Sie erhalten, aber wir versuchen Ihren Wünschen nachzukommen.</p>
	<p>Humphrey Taylor London Dry Gin</p> <p>Das Älteste Ginrezept seit es Gin gibt. Herkunft: England Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 48%</p> <p>CHF 59.90</p>	<p>Gegründet wurde die Distillerie im Jahre 1770 wurde die Brennerei immer berühmter für Ihren Gin, Brandy und Rosenwasserlikör. Im Jahre 1851 & 1862 gewann die Firma an der "Great International Exhibition" in London jeweils die Goldmedaille.</p> <p>Das Rezept stammt aus den Anfangszeiten der Distillerie und wurde seitdem kaum verändert.</p> <p>Der Gin wird in "Small Batches" destilliert und von Hand in nummerierte Flaschen abgefüllt. Mitten im Herzen von London in der "Thames Distillery" gebrannt von Charles Maxwell, ausgezeichnet mit der IWS 2015 Trophy, für den Weltbesten Gin. Der Gin wird 4 mal in 2 Pot Stills à 500 Litern gebrannt. Der Weizen des Grunddestillats stammt aus den Grafschaften Suffolk and Norfolk.</p> <p>Basierend auf dem Originalrezept werden Wachholderbeeren, Koriandersamen, Wurzel der Schwertlilie, Angelikawurzel, Cassisrinde, Sternanis, sizilianische Zitrone, Bitterorange und Rosenblätter verwendet.</p> <p>Einfach ein Unikat und geschmacklich ein Original "Victoria Ära" - Syle Gin.</p>

	<p>Madame Geneva Blanc Gin</p> <p>Ein klassischer Gin mit viel Wachholder Herkunft: Deutschland Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 44.4%</p> <p>CHF 54.90</p>	<p>Was sind die Wurzeln des Gins? Wie hat Gin vor 100 Jahren vielleicht einmal geschmeckt? Was macht Gin aus? Das sind Fragen, die einem bei der wunderbaren Vielzahl der heutigen Gins in den Sinn kommen. Die Idee entstand, eine Art Retro-Gin zu machen. Back to the Roots! – hieß das Kommando.</p> <p>So entstand MADAME GENEVA Gin Blanc: ein Gin, der die Wurzeln des Gins sucht – und findet! Wacholder war immer der Kern des Gins seitdem er aus dem holländischen Genever entstand. So ist Wacholder auch der Kern von MADAME GENEVA Gin Blanc. Das frische, klare Aroma von ausgewählten Wacholderbeeren dominiert diesen Gin, aber ohne jede Aufdringlichkeit. Begleitet lediglich durch die frisch-kräutrigen und würzig-fruchtigen Aromen von Koriander und Ingwer. Drei Botanicals – mehr braucht es nicht für ein neues altes Geschmackserlebnis.</p> <p>Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Sowohl pur, im Tonic oder im Martini zeigt der Gin Blanc, was er kann. Perfekt für klassische wie moderne Cocktails beweist der Gin Blanc, dass ein unkomplizierter Gin komplex im Aroma sein kann. Sie werden viele Gin-Klassiker neu entdecken, wenn diese mit Gin Blanc wieder schmecken, wie in alten Zeiten.</p> <p>Es ist eine echte Freude, jede einzelne Komponente aus dem Gin herauschmecken zu können. 44,4% vol. unterstützen den kraftvollen Auftritt in jedem Drink.</p>
	<p>Madame Geneva Rouge Gin</p> <p>Ein klassiker mit Rotwein zusammen Herkunft: Deutschland Inhalt: 0.7 Ltr. Vol%: 41.9%</p> <p>CHF 54.90</p>	<p>Wacholder ist zwar die klassische Basis für einen Gin, aber hin und wieder braucht es einen Gin, der sich komplex und distinguert gibt: Gin Rouge ist der erste und einzige Gin mit einer ungewöhnlichen Rezeptur aus 46 aromatischen Botanicals und einem harmonischen Anteil Rotwein.</p> <p>Die fein ausbalancierte Auswahl dieser 46 Kräuter in MADAME GENEVA ergibt einen Gin, der durch seine Zurückhaltung eine ideale Grundlage für die Verfeinerung mit einem erstklassigen Rotwein ist. Ein milder, feiner Gin, getragen vom Wacholderfundament, aber mit einem komplexen Aromengebäude. Herbe, bittere und frische Noten des Gins gepaart mit der kräftigen Fruchtigkeit eines konzentrierten Spitzenrotweins der autochthonen Traube Primitivo von sehr alten apulischen Rebstöcken – das ist ein völlig neues Geschmackserlebnis.</p> <p>Die charakteristische Färbung von Madame Geneva – Gin Rouge gibt klassischen Gin-Cocktails einen eigenen Auftritt und ein besonderes Trinkerlebnis, vor allem in Begleitung eines feinen Tonic Waters.</p> <p>Geben Sie MADAME GENEVA Gin Rouge in ein schönes Rotweinglas und füllen Sie auf mit viel Eis und einem eher milden Tonic Water. Ein toller Sommer-Aperitif, der zu jeder Gelegenheit passt und mit seiner schönen Färbung einfach Lust auf ein zweites Glas macht.</p> <p>Aber auch klassischen Gin Cocktails wie dem Gimlet oder dem Gin Fizz gibt die Färbung einen ganz speziellen Kick – eine White Lady wird dann allerdings zur Pink Lady.</p>

	<p>Gin Sul</p> <p>Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln Herkunft: Deutschland Inhalt: 0.5 Ltr. Vol%: 43%</p> <p>CHF 64.90</p>	<p>Was diesen Gin zu etwas Besonderem macht, ist vor allem eine Zutat: Die Zistrose.</p> <p>Vereint man diese u.a. mit Wacholderbeeren, Zitronen, Piment und Rosmarin, ergibt sich eine würzig-frische Note. Dieser Gin entsteht durch langsame Destillationsvorgänge in einer der kleinsten Distillieren Deutschlands.</p>
	<p>Unicorn Tears Gin Likör</p> <p>Du wirst ihn lieben! Herkunft: England Inhalt: 0.5 Ltr. Vol%: 40%</p> <p>CHF 67.90</p>	<p>Es war nicht einfach Ihnen diesen leckeren Gin Likör anzubieten. Der Hersteller aber hat diese Mammutaufgabe wahrgenommen und eine grosse Mütze voll Schlaf verloren auf dem Weg der Herstellung. Schon allein deswegen, weil er Nacht für Nacht seine Einhörner peitschen musste für diesen Trinkgenuss. Aber, es hat sich gelohnt. Die Tränen kommen von deren Mühen und sind einzigartig (hat ja nicht mehr so viele Einhörner).</p> <p>Der Hersteller mixt die charakterischen Aromen von Gin mit der Süsse eines Likörs und schimmernden Silberstückchen, welche zu 100% essbar sind.</p> <p>Nase: Duftender Wacholder steigt aus dem Glas neben Orange und knackiger Zitrone. Minze und frisches Zitronengras bringt eine herbe Frische in die Nase.</p> <p>Geschmack: Grosse Bündel von kandierten Orangenschalen, Süssigkeiten und ein Hauch von Ahornsirup.</p> <p>Abgang: Süss, saftige Orange und die Frische geht weiter und weiter...</p> <p>Da haben wir es. Jetzt endlich können wir die Tränen des seltenen mythischen Rosses für ein herrliches Trinkerlebnis verspeisen.</p>

Dreiling Aqua Vitae

Wasser des Lebens ins
 seiner schönsten Form
 Herkunft: Deutschland
 Inhalt: 0.5 Ltr.
 Vol%: 38.3%

CHF 42.90



Der Begriff Aquavit leitet sich ab aus der lateinischen Bezeichnung Aqua Vitae (Wasser des Lebens). So taufte ein französischer Arzt und Alchimist vor ca. 700 Jahren das von ihm erzeugte Feuerwasser, das er aus der Destillation von Wein gewann. Dieses Aqua Vitae nahm aufgrund seiner "wundersamen" Wirkung schnell einen Siegeszug durch das Abendland. In vielen Ländern leitet sich der Name der vorherrschenden Spirituosen noch von diesem Aqua Vitae ab, z.B. neben dem Aquavit oder dem französischen Eau de Vie auch der Whisky, der früher gälisch "uisgebeatha" hieß, was ebenfalls Wasser des Lebens bedeutet.

So war es auch in Skandinavien: in einem Brief an den Erzbischof von Norwegen, Olaf Engelbretsson beschreibt Eske Bille, der dänische Herzog der Burg Bergenshus 1531 sein Geschenk als "etwas Wasser, das Aqua Vitae genannt wird und eine Wohltat ist bei jedweder Art Krankheit, die ein Mensch sowohl innerlich wie äußerlich haben kann." Dieser Zuschreibung medizinischer Wirkung für einen Aquavit folgen wir so nicht, aber Aquavit mit Kümmel und Anis als wichtigste Essenzen gehören in den skandinavischen Ländern zu den festen Begleitern jeder Art von Festessen. In Deutschland und den Niederlanden sowie im Baltikum wurde Aquavit ebenfalls gerne getrunken und auch hergestellt.

Mit dem DREILING lebt die Idee dieses Digestifs wieder auf. Auf der einen Seite ist er ein typischer Aquavit mit einer deutlichen Kümmel- und Anisnote sowie Nelken und Dill, auf der anderen Seite verleiht seine komplexe Rezeptur aus Koriander, Ingwer und Zitronengras, dazu Fenchel, Iriswurzel, Kamille und Macisblüte ein einzigartiges, vielschichtiges Aroma. Seine unvergleichliche Milde entsteht durch die Verwendung von hochwertigen fassgelagerten Bränden aus Weizen, Roggen und Dinkel. Wir verwenden für den DREILING Brände mit einer über 8-jährigen Fasslagerung in edlen Eichenfässern. Diese ungewöhnlich sorgfältige Zusammenstellung auserlesene Zutaten ergibt einen Aquavit, den man gerne zimmertemperiert und in kleinen Schlucken trinkt, wie einen guten Cognac oder Whisky, aber auch eisgekühlt in einem Zug genießt. Sie werden es schmecken und fühlen – der DREILING ist ein angenehmer und gleichzeitig herrlich aromatisch- milder Aquavit.

Kreuzritter Digestiv

ein aromatischer und
 besonderer Digestif
 Herkunft: Deutschland
 Inhalt: 0.5 Ltr.
 Vol%: 32%

CHF 42.90



Der Kreuzritter ist ein feiner und aromatischer Digestif. Seine Besonderheit ist begründet in 11 geheimen Kräutern. Darüber hinaus enthält der Kreuzritter 47 weitere Extrakte, die in der Kräuterkunde allseits bekannt sind. Entscheidend ist aber nicht die reine Zahl der enthaltenen Extrakte, sondern deren Auswahl und Zusammenstellung, wie sie für den Kreuzritter gewählt wurden. Die somit insgesamt 58 Extrakte vereinigen sich im Kreuzritter mit 30% vol. Alkohol und einer angenehmen Süße zu einem wohlschmeckenden Elixir von allerhöchster Qualität. Dass unsere Extrakte einer strengen Qualitätskontrolle unterliegen, möchten wir als Selbstverständlichkeit hier nur am Rande erwähnen.

Von der Hochwertigkeit der Zusammenstellung der Extrakte überzeugen Sie sich am besten selbst. Eine leichte Trübung und Absetzung ist ein Zeichen der hohen Konzentration von natürlichen Kräuterextrakten und hat keinen Einfluss auf die Qualität.



Goldengel Likör

wie der Name schon sagt...
 ein goldener Engel im
 Geschmack
 Herkunft: Deutschland
 Inhalt: 0.5 Ltr.
 Vol%: 20%

CHF 42.90

Der Extrakt der Holunderblüten vom Schwarzen Holunder - Sambucus nigra - ist aromatisch und vollmundig. In Duft und Geschmack an verschiedene Früchte und Kräuter erinnernd, weckt er die Phantasie - bleibt aber unverwechselbar. Der Kontrapunkt: Der angenehme Duft und die leichte Würzigkeit von Salbei - Salvia officinalis - als ideale Ergänzung zur floralen Duftigkeit des Holunders. Fruchtig-florales Bouquet und kräutrige Basis als spannendes Zusammenspiel. Die Ernte der Holunderblüte ist anspruchsvoll: Nur wenige Tage - meistens im Juni - sind die Blüten kräftig duftend reif. Empfindlich in jeder Beziehung müssen sie nicht nur schnell, sondern auch vorsichtig geerntet werden. Aber seit Jahrhunderten wissen Kräuterkundige, dass sich die Mühe lohnt. Salbei mit seinem mediterranen Temperament ist ein unkomplizierter Charakter. Als Aperitif oder auch nur einfach so? Geniessen Sie den Goldengel pur auf Eis oder auch gemixt. Er ist ein perfekter Solitär und gleichzeitig vielfältig in Gesellschaft von Sekt, Saft und Cocktails. Der Goldengel enthält weder Farb- noch Konservierungsstoffe. Bitte nach dem Öffnen innerhalb von 6 Monaten verbrauchen. Das Jahr des Entstehens des Goldengels ist auch der 100. Todestag von Mark Twain. Passt gut zu uns, denn Mark Twain war ein dem Leben zugewandter Schriftsteller, der für seine verschmitzte Ironie und Fröhlichkeit bekannt war. Wir wissen es nicht sicher, aber sein Leben als Steuermann auf einem Mississippi-Dampfer, als Goldgräber, Klatschreporter und zuletzt Schriftsteller mit extensiver Reiselust wird ihm auch die Genüsse feiner und geistiger Getränke gezeigt haben. Ob er den Goldengel gemocht hätte, wissen wir auch nicht, aber zu Mark Twains Zeiten war das Sammeln und Ansetzen von Elderflowers (englisch für Holunderblüten) allgemein bekannt und üblich. Der angenehme und erfrischende Geschmack von Holunderblüten ist heute ein wenig in Vergessenheit geraten, einige wenige Hersteller produzieren Produkte aus Holunderblüten in guter Qualität, viel zu oft wird aber leider keinerlei Rücksicht auf unsere Geschmackspapillen genommen. Der Goldengel will aber Ihren Gaumen umschmeicheln. So kommt hier der Goldengel, ein Liqueur aus Holunderblüten (Sambucus nigra) und - damit keine Langweile auf der Zunge aufkommt - mit Salbei (Salvia officinalis). Die blumig-florale Natur der Holunderblüte findet hier eine höchst passende Ergänzung durch die kräutrig-kräftige, aber feine Note des Salbeis. Duett statt Monolog. Wir sind sicher, dass dies Mark Twain gefallen hätte.