

## Ausgewählte Gins, jeweils 4cl, serviert mit viel Eis und Botanicals\*

\*Pflanzen und pflanzliche Extrakte, die dem Gin bei der Destillation seine besondere Note geben. Wir geben sie während der Zubereitung in den Gin & Tonic, um seine Eigenheit zu unterstreichen oder zu ergänzen.

### Gents Swiss Roots Tonic Water

20cl 4

Dieses Tonic Water wird vom Zürcher Startup Gents GmbH konzipiert und vertrieben. Es enthält Schweizer Rübenzucker, Zitronenaroma von sizilianischen Zitronen, Chinin sowie Wurzelextrakt des gelben Enzians aus dem Jura.

#### Deux Frères Zürich, Schweiz 43.0% vol. mit Orange und Rosmarin 19

In einem kleinen Heimlabor Marke Eigenbau von zwei Brüdern entstand mitten in Zürich dieser Gin. Inzwischen wurde der Destillationsprozess zu Deux Frères nach Tirol verlegt und beinhaltet heute unter anderem Bio-Wacholderbeeren, von deren lateinischen Namen Juniperus der Name dieser Spirituose übrigens stammt, als auch Bio-Zitronenschalen, Rosenblüten, Lavendelblüten und Arnikawurzel. 24 der 25 Botanicals werden nach London Dry Standard destilliert und verleihen diesem Gin seinen Geschmack und die Würze, während die letzte der 25 Botanicals geheimgehalten und im letzten Mazerierungsvorgang - nun wieder in Zürich - zugegeben wird. Durch die natürlichen, lichtempfindlichen Anthocyane kann der Deux Frères Dry Gin seine Farbe je nach Mischung von Blau über Violett bis ins Rosa wechseln und wird daher per Hand in braune Apothekerflaschen abgefüllt um danach weltweit versandt zu werden.

#### Hendrick's Ayrshire, Schottland 41.4% vol. mit Gurke und Pfeffer 12

"A most unusal Gin" - so klar definiert es die Marke Hendrick's selbst. Dieser an eine victorianische Medizinflasche erinnernde Gin ist aus keiner Bar mehr wegzudenken. Neben den klassischen Aromen von Wacholder spielen bei Hendrick's Gin Rosenblätter und Gurkenextrakte eine entscheidende Rolle. Hendrick's Gin wird aufwendig in kleinen alten Brennblasen destilliert und ist einer der beliebtesten Gins unsere Zeit.

#### Matte Sloe Gin Bern, Schweiz 28.0% vol. mit Heidelbeeren 17

Der Matte Sloe Gin der Brennerei Matte aus Bern wird ausschliesslich durch Handarbeit hergestellt. Alle Zutaten, von dem Getreidealkohol, den an der Aare gesammelten Schlehen bis zu den acht der zehn weiteren Botanica, die diesem Gin die perfekte Geschmackskombination der süssen Schlehen mit der ausgeprägten Wacholdernote verleihen, kommen aus der Umgebung. Dadurch unterstützt die Brennerei die lokale Landwirtschaft und hält Transportwege kurz. Neben den typischen Wacholderbeeren und den Schlehenfrüchten geben unter anderem Orangenschalen, Süssholzwurzel, Zimt und Veilchenwurzel dem Gin seinen unverwechselbaren Geschmack.

#### Monkey 47 Schwarzwald, Deutschland 47.0% vol. mit Cranberries 16

47 Kräuter und ein Affe bilden die Symbiose des Gins aus dem Schwarzwald. Er geht auf Montgomery Collins zurück. Als dieser 1951 aus dem Dienst der Royal Air Force schied, eröffnete er im Schwarzwald den Landgasthof „Zum wilden Affen“. Als britischer Gentleman hielt er die Traditionen des Empire hoch, zu denen auch ein gutes Glas Gin zählt, weshalb er sich mit dessen Herstellung befasste und eine Rezeptur auf Basis regionaler Kräuter und aromatischer Pflanzen aus dem asiatischen Raum entwickelte. Rund 40 Jahre später kommen Alexander Stein und Christoph Keller ins Spiel. Sie belebten 2008 die zufällig entdeckte Rezeptur neu und verfeinerten sie. Gut ein Drittel der Zutaten kommt aus dem Schwarzwald. Der komplexe Gin wird nur grob filtriert, so bleiben auch filigrane Aromen erhalten. Diesen Unterschied riecht und schmeckt man.

#### Mare Barcelona, Spanien 42.7% vol. mit Zitrone und Thymian 15

Das ist Gin-Genuss auf mediterrane Art. Er wird in einem kleinen Fischerdorf an der Costa Dorada, südlich von Barcelona, in Handarbeit hergestellt. Sein aussergewöhnliches Aroma erhält er durch vier typisch mediterrane Zutaten: Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien. Eine 36-stündige Mazeration dieser Zutaten in Alkohol und dessen anschliessende Re-Destillation im traditionellen Pot-Still-Verfahren sind das Geheimnis für das einzigartige Aroma des Gin Mare.

#### Tanqueray No. Ten Cameronbridge, Schottland 47.3% vol. mit Grapefruit 12

Tanqueray No.10 ist der jüngere Bruder des Tanqueray London Dry Gin und seit 2000 auf dem Markt. Durch weitere frische Botanicals und eine besonders schonende vierfache Destillation im Small Batch-Verfahren erreicht er ein Höchstmass an Feinheit und Aromengehalt, wobei eine besondere Betonung auf den Zitrusnoten liegt. Der Name No.10 leitet sich von der Nummer der Destille ab, die bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurde. Der Brennkessel mit der Nummer 10 („Tiny Ten“) hat die Angriffe überstanden und ist bis heute in Gebrauch. Mit diesen Angriffen verbunden ist auch der Umzug von Tanqueray nach Schottland. Obwohl die Marke ein Inbegriff für englischen Gin ist, wird sie schon lange in Schottland (Cameronbridge) produziert. Die eigene 8-eckige Flasche ist einem englischen Hydranten nachempfunden.

#### Saffron Dijon, Frankreich 40.0% vol. mit Limette 12

Safran ist immer noch eines der teuersten Gewürze der Welt. Viele tausend Stunden sind nötig, um ein Kilo des begehrten Gewürzes zu gewinnen, da der Safran nicht aus der Pflanze oder den Blättern gewonnen wird, sondern aus den feinen, roten Blütenstempeln des crocus sativus. Auch heute noch wird Safran hauptsächlich im Nahen Osten wie zum Beispiel im Iran oder Irak angebaut. Seit 2006 wird der Saffron Gin von der Destille Gabriel Boudier in Dijon hergestellt. Er besticht durch ein voluminöses Aroma aus Zitrone, feinen Wacholdernote, Karamell, Schokolade, Koriander, Limette, Orange, Fenchel, Angelikawurzel und natürlich Safran.

#### Botanist Islay, Schottland 46.0% vol. mit Minze 13

Der Botanist Islay Dry Gin wurde mit mit 22 verschiedenen Kräutern aus der Umgebung der Insel Islay verfeinert. Schöne Kräuternoten geben dem ihm seinen unverwechselbaren Charakter. Einige der verwendeten Kräuter sind Myrteblätter, Distelblätter, Holunderblüten, Heideblüten und Pfefferminzblätter. Letztere sorgen wohl für die Frische des Gins. Wassermintze, Weissklee und Beifuss sollen auch mit von der Partie sein. Ein leichter, angenehmer Gin mit einer herrlichen Aromenvielfalt. Hergestellt wird er in einer begrenzten Stückzahl von der Bruichladdich Destillerie auf der Insel Islay, destilliert mit niedrigem Druck in einer Lomond-Kupferbrennblase.