

Gin Poli Marconi 46 0,4cl. 9,50 € mit Fever Tree Indian Tonic

Rohstoff: Wacholderbeeren, Muskat-Traube, Bergkiefer, Zirbelkiefer, Minze, Kardamom, Koriander.

Aroma: Intensiver Duft von Wacholder, frisch und mild.

Geschmack: Die Muskat-Traube verleiht Weichheit; elegante Noten von Kardamom und Koriander.

46% alc./vol

The Duke Munich Dry Gin 0,4cl. 9,50 € mit Fever Tree Indian Tonic

Geruch / Geschmack

Beim Nosing deuten sich die komplexen Geschmacksnoten des The Duke Munich Dry Gin bereits an – eine sanfte Wacholderbeere sowie ein leicht süßlicher Geruch, der von der Orangenblüte oder dem Lavendel kommen könnte. Beim Tasting des Gins bei Zimmertemperatur lässt sich die unglaubliche Milde feststellen, die zeigt, dass man einen guten Gin auch durchaus pur genießen kann. Die Eindrücke des Nosings bestätigen sich. Eine leicht süßliche Note und eine dezente Wacholderbeere sind zu vernehmen. Im Abgang macht sich eine leichte, überhaupt nicht unangenehm-kratzige Schärfe bemerkbar, die man der Ingwerwurzel zuordnen kann.

Monkey 47 Dry Gin 0,4cl. 9,50 € mit Fever Tree Indian Tonic

Wie der Name vermuten lässt, enthält dieser Gin 47 verschiedene pflanzliche Zutaten. Unter anderem werden Wacholder, Fichtensprosse, Hagebuttenschalen, Schwarzwälder Preiselbeere, Koriander, Kardamom, Gewürznelken, Muskat, Mandel, Ingwer, Ceylon-Zimt, Süßholz und Kalmuswurzel, Lavendel, Schwarzwälder Akazien, wildes Geißblatt und Goldmelisse bei der Herstellung eingesetzt. Der durchaus markante Zitruscharakter des Monkey 47 stammt von Zitronenmelisse und insbesondere von Zitronenschalen, Angelikasamen, Zitronengras, Kaffir-Limette, Pomelo und Pomeranzen.

Farblich ist der Monkey 47 Dry Gin klar und überflutet die Nase förmlich mit einer Vielzahl von Aromen, die in einem sehr ausgewogenen und harmonischen Verhältnis zueinander stehen. Neben dem Wacholder erinnert der Gin an Zitroneneis und nach einer Weile im Glas sind Himbeer- und Colaaromen wahrzunehmen. Der Monkey 47 Dry Gin hat einen sehr milden Geruch und weist keinen unangenehmen Alkoholcharakter auf.

Auch am Gaumen dominieren die Zitrusaromen, welche durch ein überdurchschnittlich cremiges Mundgefühl gekonnt ausbalanciert werden. Im erstaunlich langen Abgang zeigt der Gin ein schönes Pflaumenaroma. Genießen Sie den Monkey 47 Dry Gin in der praktischen Miniatur entweder pur, als Gin-Tonic oder im Gin Sour bzw. im Gin Fizz.

Granit Bavarian Gin 0,4cl. 9,50 € mit Fever Tree Indian Tonic

Auf den ersten Blick wird einem schon ein wenig Angst und Bange: die 1000ste Herstellungsvariation aus Unterscheidungsmerkmal und eine Brennerei, die vor allem Kräuter kann, dazu mit 28 Botanicals. Das ging in letzter Zeit leider nur selten gut.

In der Nase macht der Gin einen weichen Eindruck. Nichts beißt, es gibt Wacholder und vor allem Kräuter zu ertasten. Dazu pfeffrige Noten, die auf einen eher klassischen Gin hinweisen.

Am Gaumen bleibt der Gin sehr weich und mild. Die anfänglichen Wacholdernoten werden direkt von Kräuternoten in den Hintergrund gestellt. Der Abgang ist sehr mild und fügt dem Gin süßliche Aromen hinzu.

Insgesamt ein Gin der eher in die klassische Richtung geht. Trotz der männlichen Verpackung, ein angenehm weiches Produkt, das einen auch nicht mit der Wacholderkeule umhaut. Man hat es außerdem geschafft, die Kräuteraromen sehr gut zu balancieren, so dass diese nicht Überhand nehmen. Wer allerdings keine Kräuteraromen im Gin mag, der sollte auch von diesem Gin die Finger lassen.

Ferdinand's Saar Dry Gin 0,4cl. 9,50 € mit Fever Tree Indian Tonic

Die Mischung aus Weintrauben und Wacholder ergibt beim G'Vine sehr deutliche florale Noten. Beim Madame Geneva werden Rotweintrauen verwendet. Doch wie schlagen sich die Rieslingtrauben im Ferdinand's Saar Dry Gin?

Die Nase wird von neuen Aromen beglückt: die Wacholder kann man nicht leugnen, aber hinzu kommen deutlich fruchtige Aromen, die eine ungeheure Frische ausstrahlen.

Ebenso am Gaumen. Die Frische explodiert gerade zu, der Wacholder ist präsent, aber etwas in den Hintergrund gerückt. Der Gin wirkt sehr mild und floral, mit einem eigenen Geschmacksprofil & Charakter den man sehr gut wiedererkennt. Der Abgang ist ebenfalls mild, von Alkoholnoten keine Spur. Es geht weiter in die florale Richtung und man erfreut sich am verwendeten Lavendel in dezenter Form. In einem Gin & Tonic verkostet weiß der Ferdinand's zu überzeugen. Die bitteren Noten wirken elegant abgerundet, die floralen Noten übernehmen gleichzeitig nicht zu sehr die Überhand, sondern lassen dem Riesling und den verschiedenen Zitrusaromen ihren Lauf. Eine erfrischende, leichte Variante des Longdrinks.

Ferdinands Quince Gin 0,4cl. 9,50 € mit Fever Tree Indian Tonic

Ganz großes Kino finde ich bei diesem Gin-Likör, dass sich Ferdinands auf die Stärken seines Dry Gins verlassen hat. Wie auch bei der Standard-Qualität zeigt auch der Quince Gin in der Nase angenehmen Wacholder und keinerlei negative Alkoholnoten. Vielmehr wirkt er samtig und leicht. Anders als bei der Dry-Variante ist das Bouquet hier allerdings durch etwas mehr Fruchtigkeit geprägt. Positiv wären hier noch die ein oder andere markante Note gewesen, die den Ferdinands Quince Gin von seinem Vorgänger abhebt.

Die für meinen Geschmack beste Figur machte der Quince im Mund. Sofort legt er sich beim ersten Schluck weich auf die Zunge und knallt eine Melange aus süß-sauren Fruchtaromen mit herbem Wacholder an die Geschmacksknospen. Er wirkt im Mund äußerst harmonisch und gut ausbalanciert. Die 2 dominantesten Noten sind hier meiner Meinung nach Wacholder und Zitrone. Ein hervorragender Aperitif, da seine Süße eher unterschwellig und zurückhaltend ist.

Am Gaumen präsentiert sich der Ferdinands Quince Gin dann nochmal von seiner klassischen Seite. Wacholder dominiert und bleibt langanhaltend am Gaumen.

Gin Chilla

0,4cl. 7,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Auf Basis des BAVARKA Gin haben unsere erfahrenen Destillateurmeister ein frisches, intensives It-Getränk kreiert.

Die feine Note, die Kenner an unserem „Bavarian Gin“ schätzen und lieben, wird durch eine geheime Zutat ergänzt. Das Ergebnis ist ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Die kräftige Farbe dieses Aperitivo Bavarese macht den GinChilla auch zum optischen Highlight.

Sensorik: Wie der BAVARKA Gin besticht auch der GinChilla durch seine kräftige Wacholdernote, floralen Akzente und frischen Citrusaromen.

Perfekt für eine genussvolle Erfrischung an lauen Sommerabenden und eine wirkliche Alternative für die Platzhirsche Spritz oder Hugo.

Wir empfehlen ihn gut gekühlt mit Prosecco und Soda über Eiswürfel – erfrischend wie ein Sprung in den Schliersee.

Black Gin Gansloser

0,4cl. 9,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Wenn frische Wacholder auf reinstes Quellwasser treffen, ist der Grundstein gelegt zu unserem erstklassigen BLACK GIN. Für die Geschmacksexplosion sorgen über 74 fein aufeinander abgestimmte Zutaten, die Botanicals. Sorgfältig ausgewählt in 19 verschiedenen Ländern rund um den Erdball, vereinen sich die vielfältigen Aromen zu einem sagenhaft reinrassigen Gin. Vollmundig und zugleich mild, frisch und lebendig, harmonisch im Abgang. Schmecken Sie Zitrustöne, Koriander, Zimt und Nelken, erahnen Sie Ingwer und Vanille.

Fein gemahlener Weizen, mit Gerstenmalz angereichert, wird ein Dutzend Mal destilliert. Der so gewonnene 90 %ige Alkohol wird bei eiskalten Temperaturen über Aktivkohle gründlich filtriert. Ein Großteil der Botanicals darf nun für 12 Tage seinen Anteil zum außergewöhnlichen Geschmack des BLACK GIN beisteuern. Kurz vor der erneuten Destillation kommen die letzten, hochempfindlichen Kräuter und Essenzen als Krönung hinzu. Dann geht es an den Feinbrand in der Gansloser-Gin-Manufaktur. Über 34 Stunden ohne Unterbrechungen lässt der Brennmeister dem Gin

Zeit, zu dem zu werden, was weltweit Genießer in Cocktail-Bars zu schätzen wissen. Bei exakt 10°Grad erfolgt über zwei Wochen die Vermählung mit reinstem Quellwasser aus der Bad Überkinger Filstal-Quelle. Wenn der BLACK GIN seine Genusstärke von 45% Vol. erreicht hat, darf er in Edelstahl-Fässern ruhen, bevor er ein letztes Mal gefiltert und von Hand abgefüllt wird. Die edlen, mattschwarzen Flaschen lassen nur erahnen, welche flüssige Köstlichkeit sich darin verbirgt. Im Frühjahr gebrannt, darf die neue BLACK-GIN-Generation sich am Sommeranfang auf ihre Reise in die Welt begeben. Sie haben dann nur noch die Qual der Wahl, wie Sie den perfekten BLACK GIN genießen möchten: als Eleganter Begleiter von Tonic-Water, perfekten Martini oder einfach pur auf Eis. Black

Hendrick's Gin 0,4cl. 9,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Gewürze, Früchte, Samen und Blüten aus aller Welt bilden in ihrer einzigartigen, wohl ausbalancierten Mischung die Basis für den berühmten Mix aus zarten Rosenblüten und frisch-herber Gurke, die Hendrick's Gin so einmalig machen. Hendrick's sprechen von ihrem eigenen Gin als einem "Gin Made Oddly", also einem Gin, der eher ungewöhnlich schmeckt und auch so hergestellt wurde. Schon Schottland als Herstellungsort weicht von der Norm ab, da das nördlichste Gebiet der britischen Insel vor allem für seine hervorragenden Whiskys bekannt ist. Doch das milde, klare Wasser aus den Lowlands, das ideal für die Whisky-Herstellung ist, eignet sich ebenso für die Gin-Destillation, da der Alkohol beider Spirituosen aus Getreide gewonnen wird.

Die Herstellung setzt dabei auf Qualität nicht Quantität und verzichtet auf größere Herstellungsmengen um Geschmack und Aromenvielfalt zu gewährleisten. Hendrick's arbeitet dabei mithilfe einer Kombination aus Bennet-Still- und Carter-Head-Still-Verfahren und sichert damit zu, dass Hendrick's Gin so köstlich schmeckt wie wir es gewohnt sind.

Bombay Sapphire London Dry Gin 0,4cl. 8,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Der Bombay Sapphire London Dry Gin ist ein aus zehn pflanzlichen Zutaten bestehender Gin. Bei den sogenannten „10 exotic botanicals“ handelt es sich um Zitrone, Mandel, Süßholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner. Dem dreifach destillierten Alkohol wird mit Hilfe der Schleppestillation zu seinem Aroma verholfen. Als Schleppestillation bezeichnet man hier eine Wasserdampfdestillation, bei der die Kräuter in einem Kupferkorb hängen und somit der Dampf des Alkohols die Aromen aufnimmt. Um den Gin auf eine Trinkstärke von 40 Prozent zu bringen, wird walisisches Wasser aus dem Vyrnwy-See zugeführt

Der Geruch des Bombay Sapphire Gins ist aufgrund seiner zahlreichen Aromen sehr intensiv. Vom Geschmack her ist der Gin mit seinen zehn pflanzlichen Komponenten sehr komplex. Auf der einen Seite schmeckt er frisch und weich, dennoch beinhaltet er auch einen scharfen Geschmack aufgrund des Pfeffers. Die Paradieskörner lassen den Gin im Gegensatz zu vielen anderen London Dry Gins milder wirken und kompensieren ein Stück weit den für Gin sonst so typischen Wacholdergeschmack.

Tanqueray London Dry Gin 0,4cl. 8,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Ein großer Klassiker der Spirituosenbranche ist der Tanqueray London Dry Gin aus Großbritannien. Die ursprünglich in London und heute im schottischen Cameron Bridge stattfindende Herstellung basiert auf neutralem Getreidealkohol, der durch Mazeration mit einer Auswahl von Botanicals innerhalb von vier Brennvorgängen aromatisiert wird. Obwohl die Rezeptur von Gründer Charles Tanqueray noch heute als geheim gilt, sprechen verschiedene Quellen von den vier Key-Botanicals Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Süßholz. Vor der Abfüllung in Flaschen reduziert der Master Distiller den Alkoholgehalt mittels gefiltertem Wasser auf immer noch hohe 47,3 Prozent.

Den harmonischen, frischen und zugleich etwas erdigen Geruch des Tanqueray London Dry Gins bestimmen die klassischen Noten von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten sowie Angelikawurzel. Insgesamt ist nur eine geringe alkoholische Spur in der Nase vorhanden.

Geschmacklich besitzt der Gin viel Kraft. Zu Beginn machen sich frische und auch leicht würzige Zitrusfrüchte bemerkbar, gefolgt von bitteren als auch erdigen Aromen von reichlich Wacholder, Koriander und Angelikawurzel. Punktuell entfalten sich Noten von Süßholz. Besonders am Gaumen ist ein mittelstarkes Brennen vernehmbar

Das Finish ist lang und besonders bitter sowie trocken. Neben Koriander und Wacholder verbleiben minimale Anklänge von Zitrus im Mund.

Tann's Gin Spanien 0,4cl. 8,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Das Finish ist lang und wird von der Geschmackssinfonie begleitet, die sich mit Noten von Lakritze und würzigen Aromen vom Gaumen verabschiedet. Der Tann's Gin ist ein außergewöhnlicher Gin, der einen vielfältigen Geschmack mitbringt. Mit seinem Alkoholgehalt von 40 % vol. ist er ein leichter Gin, der gerne pur genossen wird. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass Gin seinen Geschmack am besten bei Zimmertemperatur entfalten kann. Auch auf Eis ist der Gin ein Erlebnis. Für Longdrinks und Cocktails ist er als Basis bestens geeignet und überzeugt auch hier mit seinem starken Charakter.

Saffron Gin Frankreich 0,4cl. 8,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Mit dem Saffron Gin wird schon optisch, und erst recht mit dem Bouquet klar, dass sich dieser Gin nicht in das typische Bild von Gin einpassen möchte, dass er anders ist und mit hochwertigen Aromen überzeugen kann. In der Nase werden sehr sanft Anklänge von Orange wahrgenommen, eine leichte Zitrusnote gibt ihm noch ein Hauch Klassisches.

Besonders interessant kann sich der Saffron Gin am Gaumen darstellen. Neben einer leicht frischen Zitrusnote überzeugen Orangen, Fenchel, Koriander und Angelikawurzel. Besonders intensiv ist der Geschmack nach Safran, welcher diesem Gin seinen Namen gab. Aber auch der klassische Wacholder ist sanft im Gin vertreten, dennoch ist dieser Gin außergewöhnlich und einfach anders. Ausgewogenheit und Milde, sehr ausbalanciert und mit intensiven Aromen überzeugt dieser Gin auf der ganzen Linie.

Magellan Gin Frankreich

0,4cl. 8,90 € mit Fever Tree Indian Tonic

Optisch ist der Magellan Gin ein Gin der anderen Art, seine zarte blaue Farbe verspricht frischen und lebendigen Geschmack. Der von der Angeac Destillerie in Frankreich hergestellte Gin wurde 4-fach aus bestem Getreide destilliert und erst ganz am Ende des Destillationsvorganges wurden ihm insgesamt 11 verschiedene Kräuter und Gewürze beigemischt. Das Ergebnis ist schon in der Nase als enorm frisch wahrnehmbar, eine ganz dezente Fruchtnote umspielt die Nase sanft.

Am Gaumen beweist der Magellan Gin seine Stärke in komplexen Wacholderaromen und sanften Anklängen verschiedenster Zitrusfrüchte. Die verwendeten Kräuter ergeben ein frisches Gesamtbild, gleichzeitig ist der Gin harmonisch und ausgeglichen und im Laufe des Genusses werden Fruchtnoten deutlicher und intensiver. Nicht zu lange und nicht zu intensiv verabschiedet sich dieser Gin und bietet nach dem Genießen weitere Momente des Genusses für den Gaumen bis in den Magen hinein.

Brandy`s

Vecchia Romagna Etichetta Nera Italien

0,4cl. 5,90 €

Mindestens 3 Jahre in Limousin-Eichenfässern gelagert.

Typisch ist seine leichte Bernsteinfarbe, sein zartes Aroma mit einer Spur von Mandeln und sein weicher Geschmack.

Pur, zum Kaffee oder zum Abschluss eines guten Essens als Digestif.

Aus erlesenen Weinen der Trebbiano-Traube. Vecchia Romagna Etichetta Nera Italien 0,4cl. 5,90 €

Mindestens 3 Jahre in Limousin-Eichenfässern gelagert.

Typisch ist seine leichte Bernsteinfarbe, sein zartes Aroma mit einer Spur von Mandeln und sein weicher Geschmack.

Pur, zum Kaffee oder zum Abschluss eines guten Essens als Digestif.

Aus erlesenen Weinen der Trebbiano-Traube.

Il Bacio delle Muse Riserva 20 Jahre Italien

0,4cl. 6,90 €

Der Il Bacio delle Muse Brandy Riserva schimmert mahagonifarben - ein Bukett von vielen Düften in der Nase, wie Nuss, Röstaromen, Gewürze und ein Hauch karamelliger Noten - am Gaumen entwickelt er

sich kräftig und vollmundig, aber auch mild und angenehm - langes, interessantes Finish. Il Bacio delle Muse Riserva 20 Jahre Italien 0,4cl. 6,90 €

Der Il Bacio delle Muse Brandy Riserva schimmert mahagonifarben - ein Bukett von vielen Düften in der Nase, wie Nuss, Röstaromen, Gewürze und ein Hauch karamelliger Noten - am Gaumen entwickelt er sich kräftig und vollmundig, aber auch mild und angenehm - langes, interessantes Finish.

Osborne Veterano Seleccion 8 Jahre Solera

0,4cl. 6,90 €

Ein echter Brandy de Jerez, Spanien. Nur Brandys aus dem Gebiet rund um die andalusische Stadt Jerez dürfen diese Herkunftsbezeichnung tragen. Veterano reift nach dem traditionellen Solera-Verfahren in Eichenholzfässern in den Bodegas. Charakteristisches Bouquet und unnachahmlicher Geschmack. Durch die lange Reife besonders sanft und weich. Osborne Veterano Seleccion 8 Jahre Solera 0,4cl. 6,90 €

Ein echter Brandy de Jerez, Spanien. Nur Brandys aus dem Gebiet rund um die andalusische Stadt Jerez dürfen diese Herkunftsbezeichnung tragen. Veterano reift nach dem traditionellen Solera-Verfahren in Eichenholzfässern in den Bodegas. Charakteristisches Bouquet und unnachahmlicher Geschmack. Durch die lange Reife besonders sanft und weich.

Carlos I Solera Gran Reserva

0,4cl. 7,90 €

Solera Gran Reserva, Jerez de la Frontera, Spanien. Bereits im Jahre 1730 wurden die Weinkeller der Familia Domecq, die ältesten von Jerez, gegründet. Bis heute können Überreste aus den Gründerjahren bewundert werden.

Duft von gebratenen Mandeln und Karamell.

Voll und weich. Noten von Vanille, Muskatnuss und Mandeln.

Gran Duque de Alba

0,4cl. 7,90 €

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, Spanien

Farbe: Mahagonifarbe mit goldenen Tönen.

Aroma: Komplexes Aroma nach Weinester mit weitreichenden Balsamico-Nuancen lassen seine lange und adäquate Holzlagerung erkennen.

Geschmack: Am Gaumen leicht süffig, zart und vollmundig, mit gerösteter Note und einem Hauch Vanille. Langer und gefälliger Abgang.

Destillierung in Destillierkolben bei 65° C, um ausgezeichnete "holandas" zu erhalten. Die

außergewöhnlichen Charakteristika dieses Brandys sind das Ergebnis einer minutiösen Selektion der Herstellungsgrundstoffe. Die Auswahl exzellenter Weißweine auf Basis der "Palomino" und "Airen" Traubenarten, eine frühe Destillierung und die Methode stellen entscheidende Faktoren für die Endqualität der Destillate ("holandas") dar. Diese altern in amerikanischen Eichenfässern ("Botas"), die vorher einen "Oloroso" Wein enthielten. Es folgt das traditionelle "Criaderas" und "Solera" System mit Einstieg in der zehnten "Criadera". Dies wird fortgeführt bis hin zur "Solera". Es wird eine rigurose Kontrolle der Volumina der "Sacas" (Entnahmen) vorgenommen, um das Alter des Brandys konstant zu halten.

Cardenal Mendoza Gran Reserva

0,4cl. 8,90 €

Brandy de Jerez, Spanien

Farbe: Mahagoni

Charakteristik: Dieser Brandy reift viele Jahre als Solera in Sherryfässern, und erhält dadurch seinen außergewöhnlichen weichen, runden Geschmack.

Aroma: Elegante Aromen die an Pflaumen und Rosinen erinnern.

Geschmack: Vollmundig und geschmeidig, weinige Note, weich und rund.

Abgang: Weich und lang.

Cardenal Mendoza ist das Produkt einer mehr als zweihundertjährigen Firmentradition, die seit 1781 im Herzen des Sherry-Anbaugebietes der Kultivierung des Weines und seit 1887 der Herstellung exquisiten Brandys verbunden ist. Seinen Namen verdankt dieser einzigartige Brandy "Don Pedro Gonzalez de Mendoza" (1428-1495) in Spanien bekannt wegen seines großen Einflusses auf das Königshaus und seiner beratenden Tätigkeit für Christoph Columbus, berühmt als "El Gran Cardenal de Espana".

Lepanto Solera Gran Reserva

0,4cl. 8,90 €

Der große Klassiker aus dem Tío Pepe-Haus González Byass, der sich nach der berühmten Seeschlacht von Lepanto im 16. Jh. nennt.

Schöne goldbraune Farbe. Der Duft beeindruckt mit würzigen Noten von trockenen Früchten, (Datteln, Zwetschge, Feige) Nüssen wie Hasel- und Walnuss und Karamell- Geschmack. Ein wahrlich harmonischer und aristokratischer Weinbrand, charakterisiert durch die mehrjährige Lagerung in Eichenfässern, beeindruckend intensiv, mit langem Nachhall.

Torres 20 Miguel Torres Imperial Hors d'Age

0,4cl. 12,00 €

Penedès, Spanien

Alter: Bis zu 20 Jahre Reife in französischer Limousin-Eiche.

Rebsorte: Parellada und Ugni Blanc

Farbe: Elegante bernsteinfarbene Tönung

Aroma: Im Bukett entfachen sich Nuancen von getrockneten Früchten und ein feiner Duft nach Zimt.

Geschmack: Voll, geschmeidig und samtig.

Serviervorschläge: Als besonderer Digestif nach einem guten Essen oder als Begleiter einer edlen Zigarre.