



Eine liquide Weltreise





Inhalt



Eine liquide Weltreise	4
In vier Schritten zum Gin-Genuss	6

Spanien

Gin Gold 999.9	8
LAW - The Gin of Ibiza	10
KM.1 Dry Gin	12

Südafrika

Amarula African Gin	14
---------------------	----

Schottland

Tobermory Hebridean Gin	16
-------------------------	----

Deutschland

Ettaler 1596 Bayerischer Dry Gin	18
----------------------------------	----

Niederlande

Bols Genever	20
FLUËRE Non Alcoholic Spirit	22

Gins of the World

Produktübersicht	24
------------------	----



Eine liquide Weltreise



Gins
OF THE
WORLD

Gin ist für mich historisch wie persönlich mit Reisen verbunden. Meinen ersten GT (Gin Tonic) habe ich vor mehr als 20 Jahren auf einer meiner Spirituosenreisen mit dem Bar-Experten Franz Brandl getrunken: in St. Moritz, es war das Jahr nach der Jahrtausendwende. Wir enterten die erste Bar und mussten noch zweimal Geld am Automaten ziehen, weil der Stoff „on top of the world“ (wie der Rezeptionist beim Einchecken den kleinen, aber feinen Ort liebevoll nannte) dreimal so teuer war wie in dem unteren Teil der Welt. Darauf folgte für mich ein Jahr der totalen GT-Enthaltsamkeit, in der heutigen Omnipräsenz von Gin kaum vorstellbar. Meinen zweiten GT trank ich ziemlich genau ein Jahr später – wieder mit Franz Brandl – in der Bar an Bord eines namhaften Kreuzfahrtschiffs. Wir hatten damals eine unglaubliche Auswahl: zwei Gin-Marken an der Bar!

Heute leben wir hingegen im Überfluss. Und das betrifft aktuell im Spirituosenregal besonders das Gin-Angebot. Denn mittlerweile kann fast jeder mit Zugriff auf ein Designprogramm und einen Abfüllbetrieb problemlos seinen eigenen Gin produzieren. Als Ergebnis findet man deshalb zahlreiche Gins, die vielerorts klassische Souvenirs ablösen.

Als Spezialist für Spirituosen haben wir aus der schier unerschöpflichen Zahl der Marken und Produkte sehr selektiv einige Perlen ausgewählt, die wir nach Deutschland importieren. Deutsche Gins dürfen aber natürlich auch nicht fehlen. Unser Gins of the World-Programm ist ausgesuchten und weitestgehend unbekannten handwerklichen Herstellern aus aller Welt gewidmet, die mit Herzblut mazerieren, destillieren und im eigenen Betrieb vor Ort abfüllen, mit außergewöhnlichen Botanicals arbeiten und deren Produkte besondere sensorische Reisen versprechen.

Wissenswertes über Gin

Gin ist die international meistgenutzte Spirituose für Cocktails und Mixgetränke und zahlreiche Mix-Klassiker haben ihn als Basis. Seine Geschichte beginnt in England, sein Ursprung liegt jedoch im holländischen Genever. Dieses mit Wacholderbeeren gewürzte Korndestillat war der direkte Vorläufer des heutigen Gins und von „Genievre“ (franz. für Wacholder) leitete sich später die Bezeichnung Gin ab.

Ein Meilenstein in der Geschichte des Gins war die Erfindung von Aeneas Coffey im Jahre 1830, mit der die Herstellung sehr reinen Alkohols möglich wurde. Sein völlig neuer Destillierapparat war das Vorläufermodell der heute verwendeten Destillieranlagen.

Für Gin wird heute meist Agraralkohol aus Getreide verwendet. Dieser Basisalkohol wird zusammen mit Wacholderbeeren, vielerlei Gewürzen wie Anis, Angelika, Fenchel, Kalmus, Kardamom, Koriander, Lavendel, Zimt und Zitrusfruchtschalen noch einmal destilliert. Die Kombinationen der zugesetzten sogenannten Botanicals sind das gehütete Geheimnis der Hersteller und sie verleihen dem Gin sein Aroma. Neben der Hauptzutat, dem Wacholder, werden meist etwa acht bis zwölf aromatische Zutaten zugefügt. Die Spirituosenverordnung differenziert zwischen Gin, destilliertem Gin und London Dry Gin. Wichtig ist, dass der Wacholder geschmacksbestimmend ist und der Gin 37,5 % vol. Alkohol enthält, sonst darf er nicht Gin genannt werden.

Boom – aus verträumter Kategorie wird ein kulinarischer Lifestyle

Der relativ ruhige Gin-Markt beschränkte sich bis zum Ende des letzten Jahrhunderts auf die wenigen großen englischen und auf einige internationale Marken. Erst nach der Jahrtausendwende explodierte der Gin-Markt und man schätzt, dass es inzwischen weit über 1000 Marken gibt; viele stammen von Klein- und Kleinstdestillieren. Deutschland führt mit Gin-Neuentwicklungen den Markt Europa mit als einer der Motoren an. Die zahlreichen Bars, die in dieser Form als Gastronomiebetrieb im sonstigen Europa nicht so oft zu finden sind, beschleunigten diese Entwicklung. Die großen Destillieren Englands stehen historisch für Gin und die Destillieren Schottlands für Whisky. Da Gin jedoch von jeder Region unabhängig ist und grundsätzlich überall hergestellt werden kann und Whisky-Destillieren über alles verfügen, was zur Gin-Herstellung benötigt wird, lag es nahe, dass man sich auch in Schottland aufgrund des Booms der Kategorie mit der Gin-Herstellung befasste.

Warum haben wir gleich mehrere Gins aus Spanien dabei? Spanien ist ein Gin-Tonic-Land. Nicht nur der im Land lebende Brite sorgt für einen hohen Verbrauch, auch der Spanier und die Urlauber aus Deutschland und allen anderen Ländern lieben den zum Klima gut passenden Gin & Tonic. Spanien steht auch vielleicht deshalb mit ganz vorne an der Gin-Verbrauchsweltspitze.

Cheers und viel Spaß bei unserer kleinen liquiden Weltreise!

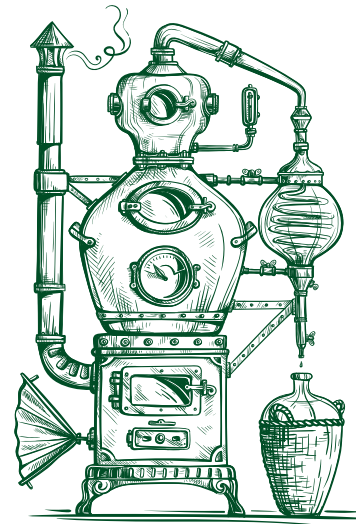
Tim Wentwig

Marketing Director Diversa Spezialitäten GmbH





In vier Schritten zum Gin-Genuss



Wie wird Gin hergestellt?

Einen Gin kann man auf unterschiedliche Art und Weise herstellen. Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, den neutralen Alkohol zu aromatisieren, sodass daraus ein Gin wird.

Aber trotzdem lassen sich die Produktionsschritte in vier grobe Phasen unterteilen. Zuerst wird neutraler Alkohol mit unterschiedlichen Gewürzen versetzt. Das sogenannte Mazerat wird dann in den Brennkessel gefüllt und erhitzt. Da Alkohol zuerst siedet, steigen die Dämpfe auf. Sie werden dann wieder abgekühlt: Das Ergebnis ist ein klares Destillat. Nach der Destillation muss der Gin ruhen, deshalb lagern die meisten Hersteller ihren Gin für eine bis vier Wochen. Im letzten Schritt wird der Gin mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und in Flaschen abgefüllt.



Schritt 1: Aromatisierung

Um den neutralen Alkohol mit Wacholder und Botanicals zu aromatisieren, gibt es verschiedene Techniken:

Mazeration (Kaltauszug): Bei der Mazeration werden Wacholder und Botanicals in Alkohol eingelegt. Der Alkohol zieht die Geschmacksstoffe aus den Kräutern, Blüten & Co. und erhält so seinen individuellen Geschmack.

Digeration (Heißauszug): Nicht alle Botanicals eignen sich für den Kaltauszug. Deshalb werden bei der Digeration die Botanicals mit dem Alkohol auf 70 Grad erhitzt. So lösen sich die Geschmacksstoffe der Zutaten und können sich mit dem Alkohol verbinden.

Perkolation: Bei dieser Technik werden die Botanicals in Siebeinsätze gefüllt. Bei der Destillation in der Brennblase zieht der verdampfende Alkohol an den Botanicals vorbei und wird so direkt aromatisiert.



Schritt 2: Destillation

Jetzt wird das Wasser vom Alkohol getrennt. Dafür wird das Gemisch in einer Brennblase erhitzt. Alkohol hat einen niedrigeren Siedepunkt als Wasser. Dadurch verdampft der aromatisierte Alkohol, wird am oberen Ende der Brennblase in eine gekühlte Spirale geleitet und wird so wieder flüssig. Der destillierte Gin hat einen Alkoholgehalt von etwa 96 % vol.



Schritt 3: Lagerung

Die meisten Destillieren lagern ihren hochprozentigen Gin einige Wochen in Glasballons oder Stahltanks, damit er sich von der Erhitzung erholt und im Geschmack noch runder wird. The Duke Gin wird beispielsweise vier bis sechs Wochen gelagert, bevor er in den Verkauf gelangt.



Schritt 4: Abfüllung

Jetzt wird der Gin in Flaschen abgefüllt und etikettiert. Damit der Gin trinkbar ist, muss er vor dem Abfüllen „herabgesetzt“ – sprich mit Wasser verdünnt – werden. Gesetzlich muss Gin einen Alkoholgehalt von mindestens 37,5 % vol. haben.







Gin Gold 999.9

Gin Gold 999.9 ist ein Gin von außergewöhnlicher Reinheit, der nach den traditionellen Methoden der Mazeration und fünffacher Destillation hergestellt wird. Die intensiv-frischen Aromen entstehen durch die Zugabe ätherischer Öle der besten spanischen Mandarinen. Koriander sorgt für dezent bittere und blumige Nuancen, Angelikawurzel für erdige Noten, Javapfeffer für Würze. Die sorgfältig ausgewählten Botanicals verleihen dem unverwechselbaren Aroma von Wacholder besonders exotische Anklänge. Vor allem die ätherischen Öle der spanischen Mandarine lassen das komplexe und besonders charakteristische Geschmacksprofil von Gin Gold 999.9 entstehen – eine weiche, frische und süße Note, die dem Gaumen schmeichelt und für eine zarte, hellgoldene Farbe sorgt.

Ein Gin, der auch Nicht-Gin-Fans begeistert, da er die Gin&Tonic-typische, trocken-medizinale Note und den Wacholder sowie Chinin-Aromen vollmundig abrundet und eine einzigartige beschwingt-leichte und fruchtige Süße ins Glas zaubert. Auch pur auf Eis ein Hochgenuss. Vielseitig verwendbar, von klassischen Gin Tonics über Longdrinks bis hin zu klassischen Cocktails.

www.gingold999.com

Botanicals

Wacholder, Koriander, Angelikawurzel und Javapfeffer.

Taste it!

Farbe

Brillante, klar-helle Goldfarbe im Glas, die auch nach dem Mix mit Tonic bestehen bleibt.

Nase

Zwischen den kräftigen Noten der Mandarinschale und den exotischen Nuancen von Javapfeffer, Angelikawurzel und Koriander entfaltet sich eine subtile Wacholdernote.

Gaumen

Sehr weich und frisch, die Mandarine sticht heraus. Anhaltender Abgang und sehr gute Balance der Aromen.

40 % vol. Alkohol



Mix it!

Gin Gold Sour

Die Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker mixen und durch den Strainer in ein Glas füllen. Nach Wahl garnieren.

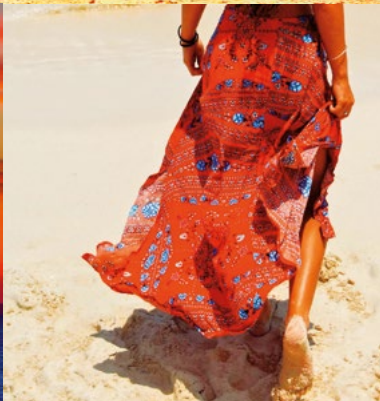
6 cl — Gin Gold 999.9
3 cl — Zitronensaft, frisch
2 cl — Rohrzucker-Sirup,
z. B. Riemerschmid

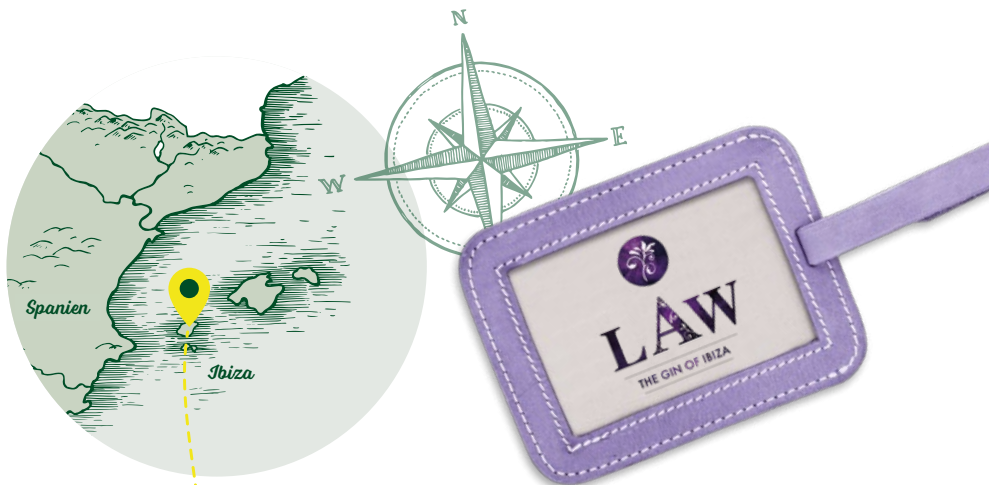
Garnitur

Salbeiblatt oder Orangenzeste

Signature Drink Botanic Bar,
Wasserturm Cologne

Enjoy!





LAW – The Gin of Ibiza

Während es sich unter Gin-Kennern längst herumgesprochen hat, dass LAW – The Gin of Ibiza für sein außergewöhnliches Aroma reihenweise internationale Preise eingeehmt hat, begeistert Ibiza-Fans und Liebhaber mediterraner Lebenskultur noch etwas anderes an dem hochprozentigen Inselbotschafter. Denn ob pur oder gemixt: LAW schmeckt intensiv nach Sonne!

Aber warum ist das so? „Da fallen mir spontan mindestens zwei Gründe ein“, erklärt Luna, Mitgründerin der Marke und das „L“ in LAW. „Für die Überzahl aller Gins werden getrocknete Zitruschalen destilliert, aber wir hier auf Ibiza sind in der glücklichen Lage, die Früchte fast ganzjährig direkt vom Baum pflücken und frisch verarbeiten zu können! Dazu kommt, dass die Zitronen eine außerordentlich hohe Qualität aufweisen, vergleichbar mit der berühmten Amalfi-Zitrone. Diese Varietät besitzt eine ungewöhnlich dicke Schale, die prall gefüllt ist mit kostbaren ätherischen Ölen, welche für das Aroma verantwortlich sind.“ „Ganz davon abgesehen“, ergänzt Alexander, ebenfalls Markenmitgründer und das „A“ in LAW, „sind die Früchte, die wir für unseren Gin ernten, natürlich vollkommen unbehandelt. Wir verwenden ausschließlich Früchte, die aus den Gärten uns bekannter einheimischer Familien stammen.“



www.law-gin.com

Botanicals

Neben den klassischen Gin-Zutaten finden vor allem die inseltypischen Zutaten Verwendung, wie zum Beispiel Kaktusfeigen, eine ausschließlich auf den Balearen beheimatete Wacholderart, die frischen Schalen von Orangen und Zitronen, „Pimientos de Padrón“ – eine pikante kleine Paprikasorte – sowie Salz aus den berühmten Salinen Ibizas für den Hauch Meeresluft in jeder Flasche.

Destilliert wird der Gin in einer traditionellen Kupfer-Alambic, wie sie auf Ibiza schon vor Jahrhunderten zur Herstellung alkoholischer Brände im Einsatz war. LAW verzichtet bewusst auf die Verwendung moderner Technik.

100 % handmade in Ibiza!

Taste it!

Die ungewöhnlichen Botanicals und die frischen Zitrusnoten, abgerundet und veredelt durch die Destillation von einem Hauch Meersalz aus den berühmten Salinen der Insel, zaubern den Geschmack Ibizas auf den Gaumen.

44 % vol. Alkohol



Mix it! El Pirata

Ein großes Ballonglas mit reichlich Eis füllen, LAW darüber gießen, mit Tonic auffüllen und umrühren. Die halbierte „Pimiento de Padrón“ zufügen (zuvor nach Belieben die Samen entfernen).

5 cl — LAW – The Gin of Ibiza

20 cl — Premium-Tonic

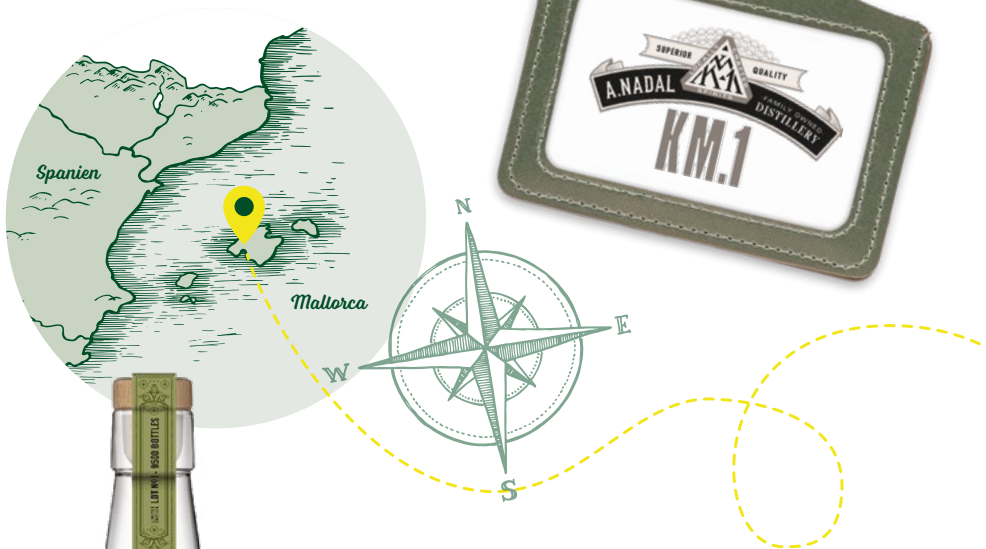
½ „Pimiento de Padrón“, längs halbiert

Garnitur

Zitronenzeste

Enjoy!





KM.1 – Small Batch Distilled Dry Gin

Ein Small Batch Distilled Gin mit mediterranem Charakter aus lokalen Zutaten, der im Familienbetrieb von Antonio Nadal auf Mallorca in einer kupfernen Brennblase im Small Batch vierfach destilliert wird.

Zu seinen besonderen Botanicals gehören inseltypische Zitrusfrüchte wie Orangen aus Söller, Zitronen aus Ariany und Kapern aus Campos, die ihm eine sehr lokale Note verleihen. Die mallorquinische Kapernfrucht wird auch liebevoll das „kleine Herz des Mittelmeers“ genannt, sie wird von Hand geerntet und zeichnet sich durch ihre geringe Größe und ihre Fähigkeit aus, dem Gin eine besondere Note zu verleihen. Das verwendete Wasser entstammt der Serra de Tramuntana, dem Gebirgszug im Nordwesten Mallorcas.

Perfekt für Gin & Tonic-Liebhaber, aber auch für klassische Cocktails. Mixologen-Tipp: Dirty Martini mit Rosselló-Oliven.

Botanicals

Die Wacholderbeeren stammen aus den Pyrenäen. Alle weiteren Botanicals wie Zitronen- und Orangenschalen sowie die Kapern stammen zu 100 % von Mallorca.

Taste it!

Nase

Noten von Wacholderbeeren, Zitronen- und Orangenschalen sowie Kapern.

Gaumen

Die Zitrusaromen mit frischen und aromatischen Noten und die Kapern – die den mediterranen Touch verleihen – sorgen für einen seidig-sanften, trockenen Abgang.

40 % vol. Alkohol



Mix it! Gin Basil Smash

Frisches Basilikum inklusive Stängeln mit Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und mit einem Stößel andrücken. KM.1 Dry Gin und Eis zugeben. Kräftig shaken und doppelt abseihen.

5 cl — KM.1 Dry Gin
2 cl — Zitronensaft
2 cl — Rohrzucker-Sirup,
z. B. Riemerschmid
Frisches Basilikum

Garnitur
Basilikumblätter







Amarula African Gin

Der neue Amarula African Gin ist der einzige Gin, der in Südafrika aus Marula-Fruchtbrand hergestellt wird, einer Destillation aus der legendären gelben Marula-Wildfrucht.

Seit Tausenden von Jahren werden die Elefanten in den subäquatorialen Ebenen Afrikas vom Duft der reifen Marula-Früchte angelockt und versammeln sich erwartungsvoll unter den Bäumen. Sie zeigen so, dass es Zeit wird, die Ernte einzuleiten, die jedes Jahr von Januar bis März stattfindet. Es wird ausschließlich von Hand gepflückt, dann wird die Ernte vor Ort gewaschen, entsteint, zerdrückt und gekühlt, um die beste Qualität zu gewährleisten, bevor sie im ersten Schritt zum Marula-Fruchtbrand destilliert wird.

www.amarula.com

Botanicals

Die Botanicals, darunter Wacholderbeeren, Orangenschalen und -blüten sowie ghanaische Paradieskörner, werden 24 Stunden lang im komplexen und doch delikaten Marula-Spirit eingeweicht und anschließend schonend im Pot Still destilliert.

Taste it!

Das Ergebnis ist ein komplexer, aber erfrischend ausgewogener Gin, in dem sanfte Wacholdernoten und subtile Orangenblüten die exotische Frucht perfekt ergänzen. Dieser Gin zelebriert die exotischen Aromen der Marula-Frucht und kombiniert sie mit einer süßen Orangenblüte und würzigen Noten.

43 % vol. Alkohol



Mix it! Watermelon Cooler

Alle Zutaten (einschließlich Eis) in eine Küchenmaschine geben. 2 bis 3 Sekunden lang mixen. Die Wassermelone wird fast sofort püriert, es ist nicht nötig, die Kerne zu entfernen. Doppeltes Abseihen in ein gekühltes Glas. Fertig!

5 cl — Amarula African Gin
2 cl — Limettensaft
1 cl — Rohrzucker-Sirup,
z. B. Riemerschmid
100 g Wassermelone

Garnitur
Wassermelone

Enjoy!





Tobermory Hebridean Gin

Inspiziert durch die ausdrucksstarke Natur von Mull enthält Tobermory Hebridean Gin den „New Make“ Alkohol aus der Tobermory Whisky-Destilliere, um seinen einzigartigen Charakter zu schaffen. Destilliert auf der Insel mit einem reichen Gaumen aus handverlesenen Pflanzen wie Wacholder, Tee, Heidekraut, Holunderblüten, süßen Orangenschalen und dem Wissen aus 220 Jahren Geschichte.

Das Team experimentierte mit kreativen und außergewöhnlichen Botanicals. Ziel war es, einen Gin zu kreieren, der sowohl der Einzigartigkeit und Ursprünglichkeit der Isle of Mull als auch dem hohen handwerklichen Anspruch der Destillerie gerecht wird und sich somit deutlich auf dem zwischenzeitlich unübersichtlich gewordenen Gin-Markt abhebt. Das Ergebnis des kreativen Schaffens ist mehr als überzeugend, denn der Gin zeichnet sich gleich durch eine ganze Reihe einzigartiger Elemente aus, die zusammen für ein komplexes und gleichzeitig ausbalanciertes, harmonisches Geschmackserlebnis sorgen.

Am besten in einem Ballonglas serviert, mit reichlich Eis, gekühltem Tonic und garniert mit einem Thymianzweig, einer Scheibe frischer roter Blutorange sowie einer getrockneten Hibiskusblüte.

www.tobermorydistillery.com

Botanicals

„Botanical #1“ wird liebevoll der vor Ort erzeugte „New Make“ Single Malt Whisky genannt, der für eine besondere Malznote sowie Vollmundigkeit sorgt und Teil des Base Spirits wird. Weiterhin sehr prägend sind auf Mull gewonnener Hebridentee, Holunder und wildes Heidekraut. Alle insgesamt 13 ausgewählten Botanicals verbringen vor der Destillation mindestens 24 Stunden im Base Spirit, um die intensiven fruchtigen und floralen Aromen abzugeben. Der Tobermory Hebridean Gin zeigt seine Stärken insbesondere auch in klassischen Gin & Tonics, denen er seine einzigartige subtil-süße und cremige Malzigkeit verleiht.

Taste it!

Nase

Noten von frischem Wacholder, ausgewogen mit Zitrus- und Koriandernoten, mit einem Hauch von Malzigkeit.

Gaumen

Frischer Wacholder im Gleichgewicht mit süßen Orangen- und Zitronennoten, einem Hauch von Koriander, sanften Kräutern und Gewürzen, mit einem luxuriösen, cremigen Mundgefühl und einem subtilen Hauch von süßem Malz. Der Abgang ist lang anhaltend, frisch und zitrusartig.

43.3 % vol. Alkohol



Mix it! Classic Gin & Tonic

Für den Classic Gin & Tonic füllen Sie ein Glas mit reichlich Eis und einer guten Portion Tobermory Hebridean Gin. Auffüllen mit gekühltem Premium-Tonic.

Garnitur

Thymianzweig, frische Scheibe Blutorange, getrocknete Hibiskusblüten





Ettaler 1596 Bayerischer Dry Gin

Der Gedanke, in der Destillerie des ehrwürdigen Ettaler Klosters einen Dry Gin zu produzieren, ist historisch bedingt, da in der alten Klosterapotheke, aus der die Destillerie hervorgegangen ist, schon Wacholderspezialitäten unter dem Namen „Kranewitt“ bekannt waren.

Der Destillateur Frater Vitalis M. Sittenauer OSB schrieb eine neue Rezeptur für den Gin. Der Stil des Dry Gins soll sich dem barocken Stil der Ettaler Klosteranlage anpassen: leicht, luftig, verspielt, alle olfaktorischen Nerven anregend und gleichzeitig blumig, duftig und leicht.

Die Destillation ist sehr aufwendig, der Ettaler 1596 Bayerischer Dry Gin wird viermal destilliert. Der Raubrand dauert ca. 13 Stunden. Der darauffolgende Klärbrand dauert 12 Stunden. Hier gibt der Destillateur – nach Geruch – noch Kräuter hinzu, die zu wenig zur Geltung kommen oder setzt sie jetzt erst ein. Darauf folgt der dritte Brand, wieder ca. 12 Stunden, und daraufhin der Finalbrand. Dabei werden sehr empfindliche Blüten und Früchte noch mit abdestilliert. Der eingesetzte Alkohol ist reinster Weizenbrand, das Wasser ist reines Ettaler Quellwasser. Nach der Destillation und der Qualitätskontrolle durch den Destillateur wird der Klostersgin zur Abfüllung in den Destillierkeller geleitet.



Botanicals

Seine Kopfnote hat der Ettaler Klostersgin von Rosen-, Orangen- und Lavendelblüten. Die Herznote ist den vier verschiedenen Sorten Pfeffer und der Zitrone überlassen. Die Basisnote, die von Anfang an mitschwingt, ist natürlich der Wacholder. Hierzu wird auch nur eine eigens vom Destillateur ausgewählte Sorte von Wacholder verwendet. Unterstützt wird das Ganze durch Braumalz, das einen leicht süßlichen Geruch abgibt, und weil der Destillateur aus einer Hopfenpflanzersfamilie stammt, natürlich Hallertauer Mittelfrüh, eine Aromasorte des Hopfens. Hinzu kommen noch insgesamt 33 verschiedene Kräuter, Wurzeln und Früchte.

Keine Zitrone bitte!

Wichtig ist bei diesem Gin, dass man ihn nicht mit Zitrone kombiniert, um die Vielfalt seiner Düfte und Geschmäcker zu erhalten.

Taste it!

Die Vielzahl der unterschiedlichen Kräuter, Wurzeln und Früchte bilden im Zusammenspiel ein einzigartiges Aroma.

40 % vol. Alkohol



Mix it! Gin Peach

Alle Zutaten im Longdrinkglas auf Eis verrühren. Fertig!

4 cl — Ettaler 1596 Bayerischer Dry Gin
Premium-Tonic ohne Zitrone
(z.B. Fever Tree Mediterranean Tonic oder Indian Tonic)
3 Scheiben Pfirsich

Garnitur
Thymianzweig (optional)





Bols Genever Original

Genever war bereits lange vor Wodka, Gin oder Tequila in der westlichen Welt in aller Munde. Als klare Spirituose wurde das Destillat von Anfang an auch zum Mixen verwendet. Genever eignet sich ideal zum Mixen von klassischen Cocktails – vor allem von denen, die Zitrusaromen enthalten – und ist damit eine Alternative zu Gin und Wodka. Er gilt in Fachkreisen als Vorläufer des modernen Gins, denn beim Versuch, Genever herzustellen, kreierte die Engländer ein vereinfachtes Rezept aus neutralem Alkohol (nicht Malt Spirit) und pflanzlichen Stoffen.

Bereits Jerry Thomas verstand die Vielseitigkeit von Genever und seine endlosen Möglichkeiten in Mixgetränken. Eines der berühmtesten Genever-Getränke, das in seinem Buch beschrieben wird, ist der Original-Gin-Cocktail, auch bekannt als der Original Old Fashioned. In diesem einfachen und doch klassischen Getränk passt Bols Genever perfekt zu den Bitterstoffen und Zucker. Der fruchtig-malzige Geschmack des einzigartigen Malzgeistes kommt voll zur Geltung.

Bols Genever passt in modernen Drinks besonders gut zu Zitrusaromen, zum Beispiel in Sours oder Collins.

Botanicals

Der Hauptbestandteil von Bols Genever ist der sogenannte Malzwein, eine einzigartige Mischung aus dreierlei Getreide: Mais, Roggen und Weizen. Die lange Gärung (fünf Tage) und die dreifache Destillation bei niedrigem %-vol.-Wert sind die wesentlichen Merkmale bei der Herstellung. Er wird gemeinsam mit Wacholderbeeren und weiteren 22 Botanicals wie Ingwer, Koriandersamen, Süßholz, Vanille und Hopfen destilliert.

Taste it!

Sein weicher, malziger Geschmack weist subtile Aprikosennoten und einen Hauch von Wacholder auf. Bols Genever Original ist eine echte Mix-Spirituose, die einer Vielzahl von Cocktails Komplexität und Charakter verleiht.

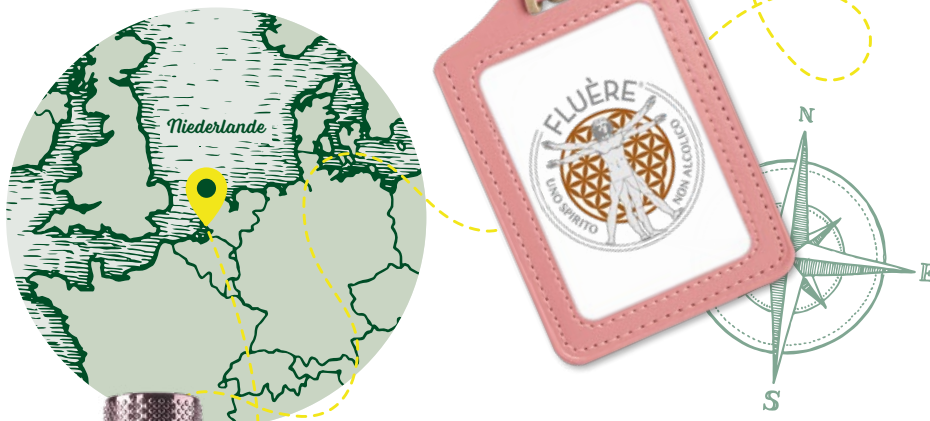
42 % vol. Alkohol



Bols Barrel aged Genever

Bols Barrel aged Genever wird 2 Jahre lang in französischer Eiche (Limousin) gereift. Das Destillat lagert eine kurze Zeit in neuen französischen Eichenfässern und wird dann in gebrauchte französische Eichenfässer (ex-Cognac) überführt, wo es einen längeren Zeitraum verbringt. Durch seine Lagerung und 60 % Maltspirit hat Bols barrel aged Genever einen besonders robusten und komplexen Geschmack. Abgefüllt mit 42 % Abv, um die Aromen dieses geschmeidigen Genevers perfekt zu präsentieren.





FLUÈRE Unfiltered Raspberry Blend

In Deutschland gibt rund ein Drittel der Befragten an, nur selten bis gar nicht Alkohol zu konsumieren. Der Blick nach vorne zeigt, dass mindestens jeder Zweite sich vornimmt, auf moderaten Konsum von alkoholischen Getränken zu achten. Vor allem junge Verbraucher konsumieren im Vergleich tendenziell weniger häufig Alkohol.

Der Gründer Léon Meijers leitete den Markennamen FLUÈRE vom lateinischen Wort für Fluss ab. Auch das Design der Flasche mit seinen Wellen ist Ausdruck des Fließens. FLUÈRE wurde in den Niederlanden gegründet und ist heute in über 30 Ländern erhältlich. Der *Luxury Report Award 2021* kürte FLUÈRE zur besten destillierten alkoholfreien Spirituose des Jahres. *The Spirits Business* verlieh FLUÈRE Raspberry Blend außerdem den höchsten Master Award in seinem Low and No Master's Competition und FLUÈRE Original wurde mit Gold prämiert.

FLUÈRE ist ein DISTILLED NON ALCOHOLIC SPIRIT mit 0 % vol. Alkohol und sollte nach dem Öffnen kühl gelagert und innerhalb von vier Monaten verbraucht werden.

Botanicals

Die Botanicals für FLUÈRE werden aus vier Kontinenten bezogen. Um das Beste aus ihnen herauszuholen, wird jede Beere, Blüte, jedes Gewürz und jede Frucht einzeln mithilfe von Wasserdampf destilliert. Durch dieses Verfahren wird gewährleistet, dass die Pflanzen besonders sanft geöffnet und die Zellwände aufgebrochen werden können, um so Aroma- und Geschmacksstoffe freizusetzen. Die Destillate, die bei diesem sorgfältigen und akribischen Prozess entstehen, sorgen für den erstklassigen Geschmack.

Taste it!

Botanicals und Himbeeren vereinen sich zu einem weichen und süßen Bouquet. Die Raspberry-Variante hat ebenfalls wie der Original FLUÈRE Wacholder, Limettenschale, Koriandersamen und Lavendel als Basis; es ist darüber hinaus die Zugabe von Himbeeren, die ihn besonders macht. Die blumigen, kiefernartigen Noten des Wacholders und die spritzige Zitrusnote der Limettenschale verbinden sich mit der lieblichen Süße der Himbeere. Ein eleganter alkoholfreier Rosé-Drink, auch für mittags und nachmittags wie auch für Garten- und Dinnerpartys. Ideal mit Tonic oder auch im Sektglas mit etwas Kombucha.

0 % vol. Alkohol



FLUÈRE Unfiltered Botanical Blend

FLUÈRE steckt voller sorgfältig ausgewählter Botanicals, die für einen komplexen, ausgewogenen Geschmack und eine erstaunliche Frische im Nachgeschmack sorgen. Wacholder und Limettenschalen verleihen ihm einen hellen und frischen Charakter, während Lavendel und Koriander feine Kräuternoten und blumige Aromen hinzufügen. FLUÈRE Unfiltered Botanical Blend schmeckt fantastisch mit einem leichten Premium-Tonic und Eis, einer Scheibe Zitrusfrucht für die Farbe oder einem Lavendelzweig für das Aroma. Für einen FLUÈRE & Tonic 6 cl auf Eis in ein Highball-Glas geben und mit Tonic auffüllen.

Gins of the World



Gin Gold 999.9

Alkoholgehalt: 40 %

Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 39500



LAW - The Gin
of Ibiza

Alkoholgehalt: 44 %

Liefereinheit: 12 x 0,2 Liter

Artikel-Nr.: 20552



Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 20551



KM.1 Dry Gin

Alkoholgehalt: 40 %

Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 20152



Amarula African
Gin

Alkoholgehalt: 43 %

Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 20057



Tobermory
Hebridean Gin

Alkoholgehalt: 43,3 %

Liefereinheit: 96 x 0,05 Liter

Artikel-Nr.: 20495



Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 20496





Ettaler 1596
Bayerischer Dry Gin

Alkoholgehalt: 40 %

Liefereinheit: 6 x 0,5 Liter

Artikel-Nr.: 20212



Bols Genever

Alkoholgehalt: 42 %

Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 12554



Bols Barrel
aged Genever

Alkoholgehalt: 42 %

Liefereinheit: 6 x 1 Liter

Artikel-Nr.: 12555



FLUÈRE Unfiltered
Raspberry Blend

Alkoholgehalt: 0 %

Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 20931



FLUÈRE Unfiltered
Botanical Blend

Alkoholgehalt: 0 %

Liefereinheit: 6 x 0,7 Liter

Artikel-Nr.: 20930



Impressum

Titel

Gins of the World

Herausgeber

Diversa Spezialitäten GmbH

Konzept & Gestaltung

FREUNDE VON UNS GmbH & Co. KG

Düsseldorf

Stand

Februar 2023

Diversa Spezialitäten GmbH – Member of the Underberg family

Hubert-Underberg-Allee 1

47495 Rheinberg

Kontakt

Telefon: 0049 2843 / 920-0

Fax: 0049 2843 / 920-391

E-Mail: kontakt@diversa-spez.de

www.diversa-spez.de

Kostenloser Bestellservice

Telefon: 0800 / 086 92 54

Fax: 0800 / 086 92 55

E-Mail: bestellung@diversa-spez.de

Cheers!

Mehr Informationen, weitere Rezepte & Fachwissen
zum Thema Gin finden Sie auf www.GETRAENKEABC.de -
dem Blog für Flüssiges.

Reinschauen lohnt sich. Weitersagen ebenfalls.





Drink responsibly – if possible Gin.