

DAS IST MAL EINE GINVOLLE IDEE

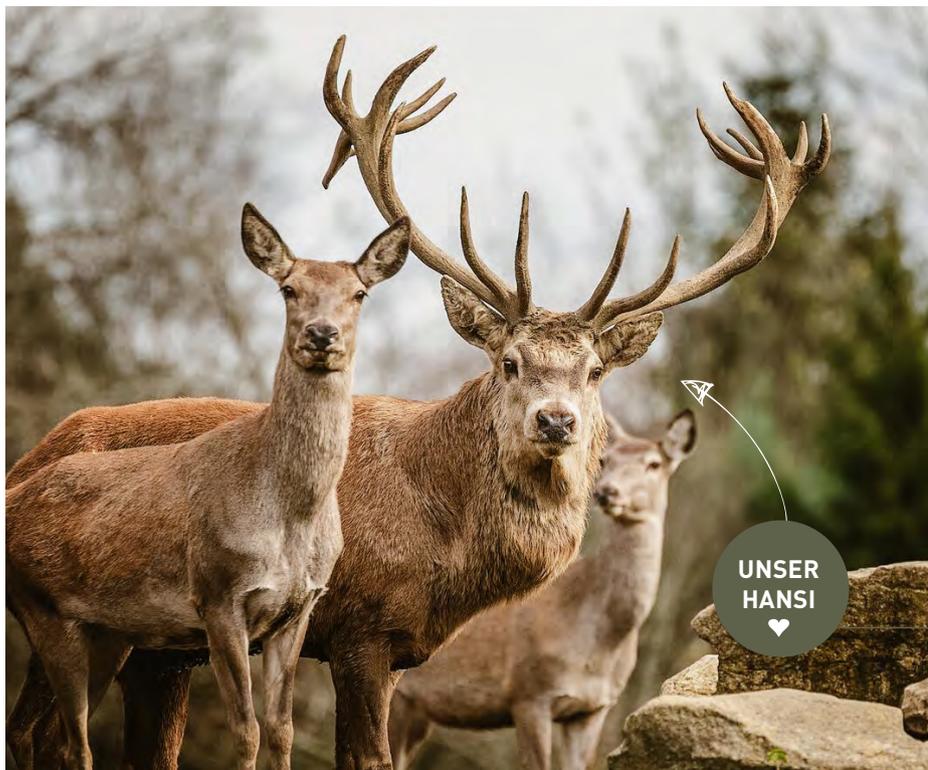
ENJOY FINE DRINKS



bergkristall.de



Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU



DER GIN DES LEBENS

MICH GIBT'S
AUCH IM
HOTELSHOP



Johannes
Junior-Gastgeber

EINE GESCHICHTE VON VIELEN...

Gin leitet sich vom holländischen „Genever“ ab. Ursprünglich war Genever Medizin, die erste Begegnung Englands mit Gin ereignete sich auf den holländischen Schlachtfeldern – als Heilmittel.

Als Wilhelm III. von Oranien König von England wurde, brachte er den Genever seinen Untertanen mit. Für die Engländer war das Wort Genever zu schwer auszusprechen und so wurde daraus Gin. Gin ist ein Korndestillat mit Wacholderbeerauszügen und vielen anderen Botanicals (Kräuter/Gewürze).



»HANSI'S REISE DURCH DIE WELT DES GINS.«





GIN-TASTING

FINDEN SIE IHREN LIEBLINGS-GIN

EIN EVENT FÜR ALLE SINNE

Schmecken Sie die Vielfalt der Wacholderbeeren an unserer gemütlichen HansiBAR und lernen Sie bei Ihrem eigenen Gin-Tasting die verschiedenen Aromen und Botanicals unserer Gins kennen.

Das HansiBAR Team hat 5 verschiedene Gins für Sie ausgewählt. In Kombination mit passendem Tonic und Garnitur haben Sie selbst die Möglichkeit sich durchzuprobieren.

Gin-Tasting an der HansiBAR

keine vorherige Reservierung notwendig.

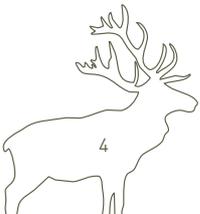
- » 5 verschiedene Gins
- » Passende Tonics
- » Garnitur
- » Kleines Heft mit Beschreibung der Gin-Sorten
- » Mini-Kühler mit Eiswürfel

€ 39,00

Let's beGIN,

Ihr Team von der

Hansibar





DR. JAGLAS GIN-SENG

MIT DER KRAFT DER GINSENG WURZEL

100%
KRÄUTER
BOOST



Die Apothekerfamilie Jagla nutzt seit Jahrzehnten mittelalterliche Klosterrezepturen und althergebrachte Kräuterkunde zur Manufaktur sorgsam gereifter Spirituosen. Erlesene Bitterkräuter, kräftige Wurzeln und feine Rinden werden - noch heute per Hand - über Monate mazeriert.

GESCHMACK: Frische Wacholderbeeren und erdige Ginsengwurzeln vereinen sich als gegensätzliche Komponenten in feiner Symbiose, die sich hier perfekt ergänzen. Zusammen mit weiteren regionalen Botanicals, u.a. Chinarinde, Angelikawurzel, Baldrianwurzel, Muskatnuss und Enzianwurzel ist eine unverwechselbare Geschmacksvielfalt entstanden.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic

ALKOHOLGEHALT: 50%

4 cl € 13,00 / als Gin Tonic € 17,50



»HANSI' S 1. STOP: DEUTSCHLAND«

ELEPHANT

EINE HOMMAGE AN AFRIKA



Vor den Toren Hamburgs wird der Elephant Gin destilliert, den die Hersteller als Hommage an Afrika präsentieren und sich auch einiges überlegt haben, um das Thema umzusetzen. Doch es sind nicht nur die afrikanischen Gewürze und die liebevoll gestaltete Verpackung, die das Afrikathema des Gins seit Mitte 2013 umsetzen. Mit 15% der Einnahmen unterstützen die Macher die Big Life oder die Space for Elephants Foundation. Und genau daher kommt auch der Name des Gins.

GESCHMACK: Der Elephant Gin ist auf der Zunge angenehm weich. Er entwickelt süßliche Aromen, die sehr natürlich und balanciert wirken. Der Abgang hält lange vor: runde, würzige Aromen bleiben auf der Zunge zurück. Bei den leicht pfeffrigen Noten schwingt etwas Exotisches mit, woran man den Elephant Gin gut wiedererkennen kann.

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Indian Tonic

GARNITUR: Orange und Apfel

ALKOHOLGEHALT: 45%

4 cl € 11,00 / als Gin Tonic € 15,50



GINSTR

EINE LIEBESERKLÄRUNG AN STUTTGART



Hier ist alles Stuttgart: Nur 711 Flaschen pro Abfüllung, der Stuttgarter Flughafencode im Markennamen und selbst die Fässer tragen statt Nummern waschechte Stuttgarter Namen. So hieß das erste GINSTR-Batch schlicht und einfach Killesberg! Auch die Zutaten kommen aus Stuttgart und der Region. Zitrusfrüchte, Wacholderbeeren, Rosmarin - aus eigenem Anbau, von lokalen Gärtnereien oder aus Gewächshäusern in der Region. Alle Botanicals, die sich nicht in Stuttgart anbauen lassen, kommen von regionalen Händlern, zum größten Teil aus der Stuttgarter Markthalle. Selbst das zuvor gründlich gefilterte und für GINSTR verwendete Bodensee-Wasser wird mit original Cannstatter Mineralwasser verfeinert.

GESCHMACK: Frische Zitrusaromen, feinsten Wacholder, ein Hauch von Rosmarin, Kardamom und Koriander für die nötige Würze. Dazu Süssholz, Kaffirlimettenblätter, Orangenblüten, Hibiskusblüten und Granatapfelkerne für die perfekte Herznote. Insgesamt finden 46 handverlesene Botanicals ihren Weg in diesen einzigartigen Gin.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic oder
Botanical Tonic

GARNITUR: Zitrone und Rosmarin

ALKOHOLGEHALT: 44%

4 cl € 12,00 / als Gin Tonic € 16,50

ILLUSIONIST

PREMIUM-QUALITÄT UND WIEDERERKENNUNGSWERT



Der Münchner Gin verspricht Premium-Qualität, Wiedererkennung und hat so manches Ass im Ärmel. Dies ist nämlich ein blauer Gin, keine klare Spirituose, wie die überwiegende Mehrheit. Diese Farbe erhält er durch die Infusion mit speziellen Blüten, statt durch die Zugabe von Farbstoffen. Bei Zugabe von Tonic Water ändert sich das Blau zu Rosa bzw. Pink. Die Brennerei bietet damit ein Qualitätsprodukt, das aus der Reihe tanzt.

GESCHMACK: Aroma und Geschmack des Gins überzeugen mit Noten von Rosmarin, Süßholz, Muskatblüte, Zitrusfrucht, Wacholder und Kardamom. Neben Zitrone und Orange zeigt sich auch frisches Zitronengras. Der Illusionist wirkt fruchtig, floral und wärmend.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic oder
Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Orange und Rosmarin

ALKOHOLGEHALT: 45%

4 cl € 13,00 / als Gin Tonic € 17,50





INGE & DER HONIGBÄR

EINE HOMMAGE AN DIE HEIMAT UND DIE FERNE

Regional und international, genau das ist das Spannungsfeld, in dem Inge und der Honigbär am Gaumen tänzeln. Da ist einerseits Inge, die für die tiefe Verwurzelung in Mosbach steht, wo der Gin destilliert wird. Die Heimat liefert den Wacholder, der auch im Geschmack immer etwas Bodenständiges in das feine Destillat bringt. Hinzu gesellen sich Botanicals aus aller Welt: von Anis bis Zimt landen Gewürze aus jedem Kontinent im Aromakorb am Neckarufer. Wenn sich die auf 120 pro Lot limitierten Flaschen in Handarbeit füllen, spiegelt das Aroma eine Reise des Honigbären wider – und der ist fast überall gewesen.

Die Kreationen sind der kongenialen Kreativarbeit zweier leidenschaftlicher Gin-Freunde zu verdanken. Entstanden sind sechs ganz unterschiedliche Destillate, die den geschmacklichen Bogen von der Zitrone bis zur Tomate spannen. Mit jeweils 43 Vol.-% eignen sie sich sowohl für den puren Genuss wie auch für die Kombination mit Tonic oder einem anderen Begleiter.

GIN NO.3



Herb und frisch präsentiert sich die No. 3, die in der Nase zunächst Zitronenschale und Verbene erkennen lässt. Am Gaumen überrascht Estragon mit einer eleganten Cremigkeit, die an Honig erinnert. Im Abgang zeigt sich dann die dezente Schärfe von geräuchertem Pfeffer.

BOTANICALS:

Wacholder, Zitrone, Verbene, Estragon, geräucherter Pfeffer

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic oder Thomas Henry Botanical Tonic

GARNITUR: Zitrone, Wacholderbeere

ALKOHOLGEHALT: 43%

4 cl € 12,50 / als Gin Tonic € 17,00

»ALLER GUTEN DINGE
SIND DRY.«



GIN NO.5



TIPP
VON
EMILIA



Der erste Eindruck ist vom Rosmarin geprägt, später entwickelt sich ein spannendes Duett aus herber Mandarine und cremiger Verbene.

BOTANICALS:

Wacholder, Mandarine, Rosmarin, Verbene

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic oder
Thomas Henry Botanical Tonic

ALKOHOLGEHALT: 43%

4 cl € 12,50 / als Gin Tonic € 17,00

GIN NO.6



Die Welt vereint im Odenwald. Der Gin stellt die perfekte Kombination aus Vanille und Kirsche dar. Fruchtig präsentiert sich der erste Auftritt im Geruch. Im Geschmack dann tauchen der Wacholder und die Nelken mit auf. Ein Geschmackserlebnis pur.

BOTANICALS:

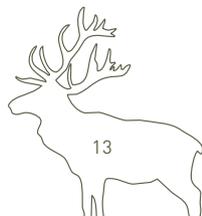
Wacholder, Sauerkirsche, Vanille, Nelke, Orange

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic

ALKOHOLGEHALT: 43%

4 cl € 12,50 / als Gin Tonic € 17,00



GIN NO.7



Kräftig und maskulin präsentiert sich die wie alle Gins handgemachte No. 7. Im ersten Moment fällt der Duft von Zitrus auf. Im Geschmack werden all die ersten Eindrücke durch Gurke, Piment, Zimt und Wacholder abgelöst.

BOTANICALS:

Wacholder, Kaffirlimette, Gurke, Zimt, Koriander, Piment

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic oder
Thomas Henry Botanical Tonic

GARNITUR: Limette und Wacholderbeere

ALKOHOLGEHALT: 43%

4 cl € 12,50 / als Gin Tonic € 17,00

GIN NO.9



Dieser Gin ist eine ganze Bibliothek voll Aromen. Zuerst öffnet sich Kardamom, dann folgen Chili mit leichter Schärfe und Tomate mit dezenter Säure. Lorbeer, geräucherter Pfeffer, Ingels Sambal und Estragon bilden den Aromenhintergrund.

BOTANICALS:

Wacholder, Tomate, Chili, Lorbeer, Zitrone, geräucherter Pfeffer

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Tomate

ALKOHOLGEHALT: 43%

4 cl € 12,50 / als Gin Tonic € 17,00



MONKEY 47

AUS 47 UNTERSCHIEDLICHEN GEWÜRZEN



Der Monkey 47 ist wohl der bekannteste deutsche Gin. Mit einem Erscheinen 2010 gehört er auch zu den ersten deutschen Wacholderdestillaten, die wirklich von sich reden machten. Aber woher kommt die verflixte 47 jetzt? Der Gin wird aus 47 unterschiedlichen Gewürzen destilliert und kommt mit 47% Vol. in die Flasche.

GESCHMACK: In der Nase fällt zuerst eine ungewöhnliche Komplexität und Vielfalt des Bouquets auf: Wacholder, Beeren, verschiedene Zitrusnoten ertasten die Sinne nacheinander. Die Eindrücke und Aromen setzen sich am Gaumen fort. Einzig der Wacholder tritt geschmacklich weiter in den Hintergrund. Dafür spielen die herben Noten jetzt weiter mit Zitrus und den Aromen von Beeren.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic oder
Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Orange und Wacholderbeere

ALKOHOLGEHALT: 47%

4 cl € 13,00 / als Gin Tonic € 17,50

SEE GIN

EIN STAR DER SZENE



Darf es ein mehrfach prämierter Gin sein, der zu den Stars der Szene gehört und dabei auch noch für ein Stückchen Heimatverbundenheit steht? Der Bodensee Dry Gin wurde 2014 bei der „International Wine & Spirit Competition“ in England zum weltbesten Gin gekürt.

GESCHMACK: Der Gin verführt mit einem aussagekräftigen, würzigen und feinerben Aroma, bei dem die Noten von Wacholder weder zu stark noch zu schwach ausgeprägt sind. Zitrusfrüchte wie Orange und Grapefruit sind im Vordergrund. Ein warmer Abgang mit frischen Würznoten und weichem Mandelaroma.

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic oder
Thomas Henry Botanical Tonic

GARNITUR: Zitrone

ALKOHOLGEHALT: 48%

4 cl € 9,00 / als Gin Tonic € 13,50



THE DUKE

BIO-QUALITÄT



The Duke Munich Dry Gin gegründet in der Maxvorstadt, dem Herzen Münchens. Ein Gin, der in kleinen Chargen noch von Hand hergestellt wird und seine Herkunft durch zwei sehr passende Botanicals betont: Malz und Hopfenblüten. „Hopfen und Malz – Gott erhalt’s“ gilt ab sofort also auch für Gin. Zwei Münchner haben sich zur Duke Destillerie zusammengetan, benannt nach dem Gründer der Stadt Münchens, der Herzog von Bayern. Genau diesen Namen trägt auch der Duke Gin. Der Duke Munich Dry Gin wird auf Grundlage einer Mischung verschiedener Weizendestillate hergestellt, zusammen mit 13 Kräutern und Gewürzen. Eine weitere Besonderheit: der Gin hat Bio-Qualität und die meisten Zutaten kommen sogar aus der Region.

GESCHMACK: Sanftes Zitrusaroma mit zurückhaltendem Wacholder. Komplexer Gin mit einer leichten Würze. Langanhaltender Abgang mit Hopfen und Malz.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic

GARNITUR: Zitrone

ALKOHOLGEHALT: 45%

4 cl € 10,00 / als Gin Tonic € 14,50

WINDSPIEL

ELEGANTE & SÜSSLICHE NOTE



Der deutsche Windspiel Premium Dry Gin kommt aus der Eifel und ist einer der wenigen Gins, die auf Basis von Alkohol aus heimischen Kartoffeln destilliert wird.

GESCHMACK: In der Nase fallen zuerst die eleganten süßlichen, frischen Noten auf. Sie erinnern an Süßholz oder auch Preiselbeeren und Limette. Die Wacholdernote ist leicht zu erkennen. Im Geschmack gesellen sich leichte pfeffrige Noten von Koriander mit feinen Zitrusnoten dazu.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic

GARNITUR: Zitrone und Wacholderbeere

ALKOHOLGEHALT: 47%

4 cl € 13,00 / als Gin Tonic € 17,50



HUMBOLDT FREIGEIST

DARF'S ALKOHOLFREI SEIN?



»Alles hängt mit allem zusammen.« Das war die wichtigste Erkenntnis von Alexander von Humboldt. Und dank Freigeist hängt ein wirklich guter Drink nicht mehr vom Alkohol ab. Dieses alkoholfreie Getränk mit Wacholder-Geschmack reist im Glas gerne in Begleitung eines Tonics.

GESCHMACK: Aromen von Wachholder, Lavendel, Koriander und Orangenschale sorgen für einen blumig-kräuterigen Genuss, unterlegt von leichten Frucht- und Zitrusnoten.

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Indian Tonic

GARNITUR: Orange

ALKOHOLGEHALT: 0%

4 cl € 6,00 / als Gin Tonic € 10,50

NGINIOUS!

SMOKED & SALTED



Die Botanicals für den Smoked & Salted werden nach ihrer Mazeration in eigenen Chargen destilliert und erst anschließend miteinander vermählt. So wurden Wacholder, Bitterorangen, Quitten, Koriander und Ingwer separat voneinander gebrannt. Aber jetzt kommt's: Gebrannte Maroni (Esskastanien) werden in Destillatform auch dazu gegeben. Damit nicht genug: letztendlich wird die Gin-Assemblage mit seltenem Steinsalz aus dem Schweizer Alpenraum veredelt, welches vorher geräuchert wurde.

GESCHMACK: Leichter Kastanienrauch gepaart mit dezenten Salznoten. Frisch und würzig anhaltender Geschmack mit passenden Zitrusnoten.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic

GARNITUR: Wacholderbeere

ALKOHOLGEHALT: 42%

4 cl € 12,00 / als Gin Tonic € 16,50





AMUERTE COCA LEAF BLACK GIN

HECHO EN PERU? NO!

TIPP
VON
MATTHIAS



Hergestellt in Belgien und zwar mit ein paar recht ungewöhnlichen Zutaten: Unter anderem Drachenfrucht, Tamarillo, Papaya, peruanische Physalis und Coca-Blätter. Zugegeben, ein Gin unter anderem aus Coca-Blättern kreierte, mutet auf den ersten Blick etwas – sagen wir mal „verdächtig“ – an. Genießt das aus Südamerika stammende Rotholzgewächs, vielmehr seine Blätter nicht gerade den besten Ruf. Den bis zu zweieinhalb Meter hohen Strauch allerdings per se als „Teufelsding“ abzustempeln ist sicherlich nicht angebracht. Seit vielen Jahrhunderten verwendet die in den Anden beheimatete, indigene Bevölkerung die Coca-Blätter als Nahrungsergänzungsmittel, da die Blätter große Mengen an Proteinen, Eisen, Vitaminen und Kohlehydraten haben.

GESCHMACK: In der Nase wirkt der Amuerte sehr frisch und zitruslastig mit einer kleinen Vanillenote. Neben fruchtigen und süßen Aromen, kommt die Bitterkeit der Coca-Blätter voll zum Tragen und harmoniert gut mit dem gewissen exotischen und würzig-herben Touch.

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Limette

ALKOHOLGEHALT: 43%

4 cl € 13,00 / als Gin Tonic € 17,50

BOMBAY SAPPHIRE

EINER DER BEKANNTESTEN



Der Bombay Sapphire gehört wohl zu den bekanntesten Gins überhaupt. Nicht nur wegen des Werbedrucks der Marketingmaschinerie von Bacardi gehört der Gin zu den am häufigsten verkauften Gins weltweit.

GESCHMACK: Die Pfeffernote sticht heraus, man erahnt den Koriander und Zitrusaromen. Die Wacholdernote ist sehr zurückhaltend im Vergleich zu anderen London Dry Gins. Insgesamt ein sehr milder Gin mit weniger dominantem Abgang.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic oder
Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Zitrone

ALKOHOLGEHALT: 47%

4 cl € 6,00 / als Gin Tonic € 10,50



SIPSMITH LONDON DRY GIN



DER KLEINE BRUDER

TIPP
VON
JOHANNES



Sipsmith ist, womit vor allem viele werben, ein waschechter Gin aus London. Der London Dry Gin wird seit 2009 im Londoner Stadtteil Hammersmith hergestellt. Sam Galsworthy, Fairfax Hall und Jared sind die Gründer der Sipsmith Independent Spirits, quasi die „sip-smiths“. Die Location ist eine alte Garage, die kaum genug Platz für die Destille hat. Ehemalige Manager aus großen Spirituosenkonzernen wollen ihr eigenes Ding machen und finden sich in London zusammen. Platz ist teuer und eine Garage wird zu ihrem neuen „Zuhause“.

GESCHMACK: Sipsmith London Dry Gin wird durch Destillation von englischer Gerste mit einer Auswahl von 10 Botanicals - einschließlich mazedonischem Wacholder, bulgarischem Koriander und Sevilla Orangenschale - in Handarbeit gemacht. Gemischt mit reinem Wasser aus der Lydwell Quelle, ist das Ergebnis ein besonderer Dry Gin mit einer pikanten Zitrus-Frische.

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Indian Tonic

GARNITUR: Orange

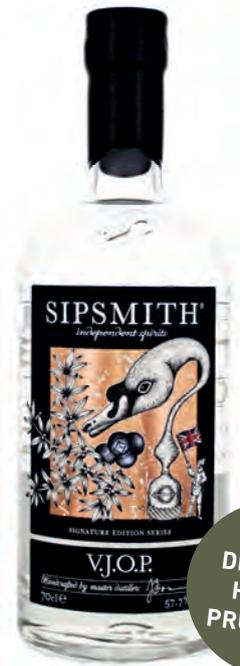
ALKOHOLGEHALT: 41,6%

4 cl € 10,00 / als Gin Tonic € 14,50



SIPSMITH V.J.O.P

FÜR FREUNDE INTENSIVER WACHOLDERNOTEN



GAG:
DESTILLE
HEISST
PRUDENCE

Der große Bruder des London Dry Gins „Sipsmith“, und ein Gin für Freunde intensiver Wacholdernoten. V.J.O.P. steht für „very juniper overproof“. Also eine Version mit einer extra Portion Wacholder und mit einer deutlich intensiveren Trinkstärke von 57,7%.

GESCHMACK: Ein klassischer, intensiver Gin, der bei diesem Alkoholgehalt immer noch ohne jegliche Alkoholnote auskommt und mit intensiven Wacholderaromen spielt.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic

ALKOHOLGEHALT: 57,7%

4 cl € 12,00 / als Gin Tonic € 16,50



MOM ROYAL SMOOTHNESS



EINE HOMMAGE AN DIE QUEEN MOTHER



Wie der Name schon verrät handelt es sich bei MOM um einen königlich, weichen Gin, der eine Hommage an die Queen Mother darstellt – die inzwischen im stolzen Alter verstorbene Mutter von Königin Elizabeth aus Großbritannien. Der Gin wird manchmal als MOM God save the Gin Royal Smoothness vermarktet - ein cleveres Wortspiel mit dem patriotischen Segenswunsch „God save the Queen“.

GESCHMACK: Aroma und Geschmack überzeugen mit angenehm weichen Noten. Im Abgang vernimmt man einen süßlichen Beiklang verbunden mit Wacholder. Der MOM wurde mit verschiedenen roten Beeren wie süße Himbeeren destilliert, was die leicht pinkfarbenen Akzente und die Fruchtigkeit erklärt.

TONICEMPFEHLUNG:

Goldberg Hibiscus Tonic oder
Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Himbeere

ALKOHOLGEHALT: 39,5%

4 cl € 8,00 / als Gin Tonic € 12,50

TANGQUERAY NO. TEN

DER ZEITLOSE KLASSIKER



Tanqueray No. Ten gehört wohl zu den bekanntesten Gins auf dem Markt. Die Premium Version aus dem Hause Tanqueray wurde im Jahr 2000 heraus gebracht und besticht vor allem durch die vierfache Destillation. Der Name leitet sich von der Nummer der Destille ab, die bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurde. Sie ist übrigens bis heute in Gebrauch.

GESCHMACK: Neben der dezenten Wacholderbeere kommt auch die Grapefruit im Nosing zum Vorschein, ebenso ein Hauch einer Limette. Die Zitrusfrüchte spielen also hier eine besondere Rolle. Im Gaumen erkennt man direkt zu Beginn den Wacholder in Zusammenhang mit dem Koriander. Neben den klaren Zitrusnoten spielt auch die Kamille im Abgang eine besondere Rolle.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic oder
Botanical Tonic

GARNITUR: Grapefruit

ALKOHOLGEHALT: 47,3%

4 cl € 10,00 / als Gin Tonic € 14,50



HENDRICKS

IT'S NOT FOR EVERYBODY



Der Hendrick's Gin ist etwas Besonderes. Die Erfinder versprechen dies sogar mit Slogans „It's not for everybody“ oder „Preferred by 1 out of 1000 Gin drinkers“. Der Gin wird in zwei unterschiedlichen Produktionsverfahren hergestellt und anschließend mit Salatgurken und Rosenessenz vermischt.

GESCHMACK: Zurückhaltende Wacholdernote mit süßlichem Geschmack. Die Rosenessenz kommt mehr zum Tragen, wie die der Salatgurke. Insgesamt aber ein milder Gin, der seiner Linie treu bleibt.

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic oder
Botanical Tonic

GARNITUR: Gurke und Pfeffer

ALKOHOLGEHALT: 44%

4 cl € 9,00 / als Gin Tonic € 13,50

ONE KEY

DER SCHLÜSSEL ZUM GLÜCK



Der Gin von One Key wird in Slowenien unter der Lizenz der Abnormal Group aus Singapur hergestellt. Abgefüllt wird die Spirituose in einer einzigartigen Flasche, die nur mit dem dazu passenden Schlüssel geöffnet werden kann. Der Inhalt ist geprägt von altbekannten Zutaten wie Getreide und Wacholder, dazu wird er durch exotische Gewürze wie Ingwer und Koriander abgerundet. Insgesamt ein edler und exquisiter Gin.

GESCHMACK: Sehr frisch-fruchtige Note von Zitrone, Orange & Limette, feinwürzige Aromen mit Koriander, Kardamom und Pfeffer, scharfe Note von Ingwer & schwarzem Pfeffer, sehr dezente Note von Wacholderbeeren und ein floraler Touch! Der Abgang ist geprägt von frischen, fruchtigen und pfeffrigen Noten!

TONICEMPFEHLUNG:

Thomas Henry Tonic oder
Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Zitrone

ALKOHOLGEHALT: 40%

4 cl € 10,00 / als Gin Tonic € 14,50



KI NO BI

DIE SCHÖNHEIT DER JAHRESZEITEN



Ki No Bi wurde destilliert, geblendet und in Kyoto abgefüllt, mit trockener Stilistik und einem japanischen Akzent. Als Basis dient ein Destillat aus gebranntem Reis, die Zutaten wie gelber Yuzu, Hinoki-Holz Späne, grüner Sansho Pfeffer, Bambusblätter und Gyokuro Tee stammen alle aus der umliegenden Region. Die Botanicals werden in jeweils 6 Aromagruppen eingeteilt und getrennt von den anderen Aromagruppen destilliert. Basen, Citrus, Tee, Kraut, Würze, Blüten. Erst dann, unter Zugabe des berühmten Fushimi Wassers, folgt die Vereinigung zum Ki No Bi.

GESCHMACK: Dominierende Wacholder und Yuzu-Aromen, gepaart mit einer leichten Sansho-Pfeffernote und etwas Ingwer und Bambuswald. Insgesamt kommt ein fruchtiger, weicher Geschmack hervor, der von würzigen Akzenten begleitet wird. Wacholder und japanische Botanicals ergänzen sich gekonnt.

TONICEMPFEHLUNG:

Fever-Tree Dry Tonic

GARNITUR: Limette

ALKOHOLGEHALT: 45,7%

4 cl € 12,50 / als Gin Tonic € 17,00

»SOLLTE ES MAL ETWAS MEHR
ALS EIN GLAS GEWORDEN SEIN
- AUCH KEIN PROBLEM.
DENN AM ENDE ERGIBT
ALLES EINEN GIN.«



GIN GIN!

»HANSI' S ENDE DER REISE:
HANSI-BAR«

**„ICH TRINKE NICHTS STÄRKERES
ALS GIN VOR DEM FRÜHSTÜCK.“**

W.C. Fields

GIN GIN

Bergkristall
MEIN RESORT IM ALLGÄU

bergkristall.de