

# TO DRINK

## GIN

### *Schweiz*

<b>Studer Swiss Highland Dry Gin</b>	42.4 %	<b>15</b>
<b>Turicum Handcrafted Dry Gin</b>	41.5 %	<b>18</b>
<b>Swiss Crystal Gin</b>	46 %	<b>15</b>
<b>Deux Frères Dry Gin</b>	43 %	<b>18</b>
<b>Falco Gin</b>	43 %	<b>18</b>
<b>Gin 27</b>	43 %	<b>12</b>
<b>Clouds Gin</b>	42 %	<b>15</b>
<b>Streuli's Gin Royal Handcrafted</b>	40 %	<b>15</b>
<b>Streuli's Handcrafted Zürich Dry Gin</b>	46 %	<b>15</b>
<b>Streuli's Noble White Gin Alpine</b>	43 %	<b>18</b>

### *Grossbritannien*

<b>The Botanist Island Gin</b>	46 %	<b>15</b>
<b>Broker's Premium Gin</b>	47 %	<b>10</b>
<b>Plymouth Navy Strength Gin</b>	57 %	<b>15</b>
<b>Edgerton Pink Gin</b>	43 %	<b>15</b>
<b>Hendrick's</b>	41.4 %	<b>12</b>
<b>Beefeater 24 London Dry Gin</b>	45 %	<b>12</b>
<b>Tanqueray No.10 Dry Gin</b>	47.3 %	<b>12</b>
<b>Tanqueray Blackcurrant Royale Gin</b>	41.3 %	<b>12</b>
<b>Bombay Sapphire London Dry Gin</b>	40 %	<b>10</b>
<b>Ableforth's Bathtub Dry Gin</b>	43.3 %	<b>15</b>
<b>Dodd's</b>	49.9 %	<b>15</b>
<b>Brockmans Premium Gin</b>	40 %	<b>15</b>
<b>Whitley Neil Rhubarb &amp; Ginger Gin</b>	0 %	<b>10</b>
<b>(alkoholfrei)</b>		

### *Belgien*

<b>Amuerte Coca Leaf Gin Black</b>	43 %	<b>15</b>
<b>Amuerte Coca Leaf Gin White</b>	43 %	<b>18</b>
<b>Amuerte Coca Leaf Gin Blue</b>	43 %	<b>18</b>
<b>Amuerte Coca Leaf Gin Red</b>	43 %	<b>18</b>

### *Deutschland*

<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</b>	47 %	<b>15</b>
<b>Elephant London Dry Gin</b>	45 %	<b>15</b>
<b>Skin Gin Reptile Brown</b>	42 %	<b>15</b>
<b>Gin Sul</b>	43 %	<b>18</b>

GIN  
GiN

# TO DRINK

## GIN

### *Deutschland*

<b>Knut Hansen Dry Gin</b>	42 %	<b>18</b>
<b>The Illusionist</b>	45 %	<b>18</b>
<b>Gin Siegfried Wonderleaf (alkoholfrei)</b>	0 %	<b>10</b>

### *Holland*

<b>By the Dutch Dry Gin</b>	42.5 %	<b>15</b>
<b>Bobby's Schiedam Dry Gin</b>	42 %	<b>15</b>

### *Norwegen*

<b>Bareksten Botanical Gin</b>	46 %	<b>15</b>
--------------------------------	------	-----------

### *Estland*

<b>Crafter's Aromatic Flowers Gin</b>	44.3 %	<b>15</b>
---------------------------------------	--------	-----------

### *Japan*

<b>Ki No Bi Kyoto Dry Gin</b>	45.7 %	<b>18</b>
<b>Roku Japanese Craft Gin</b>	46 %	<b>15</b>
<b>Nikka Coffey Gin</b>	47 %	<b>18</b>
<b>Ukiyo Japanese Citrus Yuzu Gin</b>	40 %	<b>15</b>

### *Spanien*

<b>Le Tribute</b>	43 %	<b>15</b>
<b>Nordes Atlantic Galician Gin</b>	40 %	<b>15</b>
<b>Gin Mare Mediterranean</b>	42.7 %	<b>15</b>

### *Frankreich*

<b>G'vine Floraison Dry Gin</b>	40 %	<b>15</b>
---------------------------------	------	-----------

### *Italien*

<b>Z 44</b>	44 %	<b>18</b>
<b>Malfy Gin Rosa</b>	41 %	<b>15</b>
<b>Engine Pure Organic Gin</b>	42 %	<b>18</b>
<b>Aqva Lvce Gin</b>	47 %	<b>18</b>
<b>Il Gin del Professore Crocodile</b>	45 %	<b>15</b>
<b>Il Gin del Professore à la Madame</b>	42.9 %	<b>15</b>

### *Schweden*

<b>Hernö Navy Strength Gin</b>	57 %	<b>18</b>
--------------------------------	------	-----------



# TO DRINK

## DAS PASSENDE TONIC DAZU

<b>Fever Tree Indian Tonic Water</b>	2 dl	GB	<b>6</b>
<b>Fever Tree Mediterran Tonic Water</b>	2 dl	GB	<b>6</b>
<b>Le Tribute Tonic Water</b>	2 dl	ESP	<b>6</b>
<b>Gents Swiss Roods Tonic Water</b>	2 dl	CH	<b>6</b>
<b>Thomas Henry Indian Tonic Water</b>	2 dl	GB	<b>6</b>
<b>Fentimants Indian Tonic Water</b>	2 dl	GB	<b>6</b>
<b>Aqua Monaco Tonic Water</b>	2 dl	D	<b>6</b>
<b>Tonic Water 1724</b>	2 dl	CHL	<b>6</b>

## WISSENSWERTES ÜBER GIN UND IHRE HERSTELLUNGSARTEN

### London Dry Gin

London Dry Gin muss nicht zwingend aus London kommen, denn dies ist keine Herkunftsbezeichnung. Damit für einen Gin die Bezeichnung London Dry Gin verwendet werden darf, müssen bei der Destillation und den verwendeten Zutaten bestimmte Regeln eingehalten werden. Also eine Art Reinheitsgebot. Was als London Dry Gin bezeichnet werden darf, ist in einer EU-Verordnung festgelegt.

### Dry Gin

Anders als beim London Dry Gin dürfen beim Dry Gin die Botanicals zu jedem Zeitpunkt hinzugegeben werden, nicht nur vor der Destillation. Auch ist hier erlaubt, Farb- und Aromastoffe dem Gin hinzuzugeben. Einzig die doppelte Destillation und das Verbot von Zuckerzusatz haben Dry Gin mit dem London Dry Gin gemeinsam.

### New Western Gin

Den New Western Dry Gin zeichnet eine weniger dominante Wacholdernote aus. Dies kommt weiteren Aromanoten zugute. In dem die Wacholdernote in den Hintergrund tritt, entsteht eine ausgewogenere und harmonische Geschmackskomposition, die auch sehr gut pur genossen werden kann.



# TO DRINK

## **Navy Strength Gin**

Ein Navy Strength Gin ist mit einer langen Tradition verbunden. Bereits im 17. Jahrhundert war der Gin bei den Soldaten der Marine beliebt, denn Alkohol war quasi ein Grundnahrungsmittel und machte die Soldaten in Kriegzeiten mutiger. Der Gin muss mindestens 57 % vol. Alkohol haben. Alle diese starken Gins haben ein höchst intensives und natürlich kräftiges Aroma. Daher eignen sie sich hervorragend für Cocktails jeglicher Art.

## **Botanicals**

Botanicals sind Aromen, die dem Gin beigefügt werden, damit er seinen individuellen Geschmack erhält. Hierzu werden Beeren, Rinden, Früchte, Samen, Fruchtschalen, Wurzeln, Kräuter und Gewürze verwendet. Wacholderbeeren bilden die zwingende Basis eines Gins. Zudem werden häufig Koriandersamen, Zitronen- oder Orangenschalen verwendet. Die meisten Gins werden mit 6-10 Botanicals angereichert, der Trend geht aber hin zu bedeutend mehr Botanicals.

**Weitere Beschreibungen unserer Gins findest du auf unserer Website [www.gingin-horgen.ch](http://www.gingin-horgen.ch)**



**GIN**  
**GiN**

COFFEE : GIN : WINE