



THE BOTANIST ISLAY DRY GIN

Stil	Dry Gin
Herkunft	Schottland
Alkohol	46,0 %
€/Menge	35,- bis 40,- € / 0,7 ltr.
Zutaten	<u>22 Zutaten von der Insel Islay:</u> Apfeľminze, Birkenblättern, Sumpf-Myrte, Kamille, Ackerkratzdistel, Holunderblüten, Ginsterblüten, Heideblüten, Weißdorn, Wacholderzapfen, Blüten des Labkrauts, Zitronenmelisse, Mähdesüß, Pfefferminzblätter, Beifußblätter, Blüten des Rotklee, Liebstöckelblüten, Rainfarn, Thymianblätter, Wasserminze, Weißklee, Waldsalbei / <u>Zusätzlich:</u> Angelikawurzeln, Cassiarinde, Zimtrine, Koriander, Wacholder, Zitronenschalen, Lakritzwurzeln, Organgenschalen, Schwertlilienwurzeln
Infos:	Der Botanist Islay Dry Gin stammt aus der Destillerie Bruichladdich auf der Insel Islay, die vor allem berühmt ist für ihre Whisky-Produktion. Die verwendete Destille trägt den schönen Namen Ugly Betty und wurde ursprünglich nach dem 2. Weltkrieg für die Herstellung des hauseigenen Single Malt Whiskeys hergestellt. Das Besondere ist die Produktion der Destille selbst, einer Mischung aus Lomond und Kupferbrennblase. Der Botanist Islay Dry Gin selbst hat 46% Vol. und wird neben den handverlesenen Zutaten unter geringem Druck und sehr langsam destilliert, wodurch der Gin sehr mild wirkt.

GIN GIN MULE

Eine erfrischende Kombination von intensivem Ingwergeschmack mit frischer Minze. Auch diese Kombination kommt aus dem New Yorker Pegu Club. Audrey Saunders bringt eine Variation eines Moscow Mules in aller Munde. Im Gegensatz zum Original mit Vodka bringt der Gin zusätzliche Tiefe in den Cocktail.

<p>5cl The Botanist Gin 6-8 Blätter Minze 3cl frischer Limettensaft 3cl Zuckersirup 5cl Ginger Beer</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minze, Limettensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und muddeln ▪ Eis und Gin hinzugeben und kräftig für 10 - 15 Sekunden shaken ▪ Double-strain in ein Highball-Glas abseihen (Filtern mit einem Barsieb und einem Feinsieb) ▪ Mit Ginger Beer auffüllen und mit einem Zweig Minze dekorieren
---	---