

- SCHWEIZ -

Studer Swiss Gin

Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic

4cl - 10⁰⁰€

Herkunft: Schweiz, Freiehem

Alkoholgehalt: 40 %

Botanicals: mind. 6 (pflanzliche Zutaten):

Engelswurz, Kubebenpfeffer, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Lavendelblüten

Geschmack: Im Mund zeigt er auffallend Zitrone und Wacholder, cremig und weich auf der Zunge. Im Nachklang heftet er sich trocken-herb an den Gaumen. Wacholder und Zitrone sind auch hier wieder sehr präsent und lang anhaltend.

- SPANIEN -

Gin Mare

Empfohlen mit Fever Tree Mediterranean Tonic

4cl - 10⁰⁰€

Herkunft: Spanien, Fischerdorf an der Costa Dorada, südlich von Barcelona

Alkoholgehalt: 42,7 %

Botanicals: mind. 9 (pflanzliche Zutaten):

Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien, Thymian aus der Türkei und Arbequina-Oliven

Geschmack: Hintergründiger Wacholdergeschmack, direkt zu Beginn wird man mit der Süße aus verschiedenen Botanicals konfrontiert. Rosmarinaromen dominieren und wechseln sich mit den Bitterstoffen herrlich ab

7d Essential London Dry Gin

Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic

4cl - 10⁰⁰€

Herkunft: Spanien, Barcelona

Alkoholgehalt: 41 %

Botanicals: keine Angabe / geheim

frische Kräuter, Minze, Orange, Lavendel, Zimt, Zitrone

Geschmack: 7d Essential London Dry Gin ist ein eleganter, 7-fach destillierter Premium Gin mit feinem, ausgewogenem Bouquet, welches Noten von Zitrusfrüchten und Pfefferminze für den Gaumen bereithält. Sehr frisch und lebendig mit deutlichen Wacholdernoten

- NIEDERLANDE -

Bobby's Dry Gin

Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic

4cl - 9⁵⁰€

Herkunft: Niederlande, Schiedam

Alkoholgehalt: 42 %

Botanicals: mind. 9 (pflanzliche Zutaten):

Wacholder, Koriander, Orangenschale, Kubeben-Pfeffer, Nelken, Zimt, Zitronengras und Hagebutte, die das fruchtige Aroma unterstreichen. Und auch von einer geheimen Familienzutat ist auf der Internetseite des Herstellers zu lesen.

Geschmack: Der Gaumen bestätigt die harmonische Verquickung der indonesischen Kräuter mit den europäischen Grundlagen. Ausbalanciert und komplex, Zitrus- und Pfeffernoten, Der Hersteller empfiehlt als idealen Partner für seinen Bobby's das Fever Tree Tonic und einer Garnitur aus Orangenschale.

Nolets Dry Gin

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

4cl - 13⁰⁰€

Herkunft: Niederlande, Schiedam

Alkoholgehalt: 47,6 %

Botanicals: mind. 4 (pflanzliche Zutaten):

Wacholder, Himbeeren, türkischer Rose und weißer Pflirsich

Geschmack: Nolet's Dry Gin Silver ist eines gewiss nicht: Ein klassischer Gin für traditionsliebende Gin Trinker die vor allem prägnanten Wacholder und Würze bei einem Gin suchen. Sein einzigartiger Geschmack wird dominiert von floral fruchtigen Aromen basierend auf türkischer Rose, weißem Pflirsich und Himbeeren. Ein echer Gin für die neue Generation von Gin Trinkern.

- SCHOTTLAND -

Hendricks Gin

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

4cl - 8⁰⁰€

Herkunft: Schottland

Alkoholgehalt: 40 %

Botanicals: 10 (pflanzliche Zutaten):

Wachholder, Koriander, Angeliawurzeln, Rosenblättereextrakt, Gurkenextrakten, Zitronen- und Orangenschalen, Holunderblüten, Kümmel, Kubebenpfeffer

Geschmack: Mild, dezente Wachholdernote, dafür kommen die Rosenessenzen deutlich zum Tragen und der florale Geschmack setzt sich fort. Dazu kommen sehr sanfte Pfeffernoten.

Gilt Single Malt Gin

Empfohlen mit Thomas Henry Tonic

4cl - 9⁰⁰€

Herkunft: Schottland

Alkoholgehalt: 40 %

Botanicals: 9 (pflanzliche Zutaten):

Aus Gerstenmalz gebrannt, Wachholder, Koriander, Angelica-Wurzel, Zimt, Kardamon, Zitronen- und Orangenschale, sowie Süßholz und Orriswurzel, das Wasser kommt aus dem Fluss Spey

Geschmack: Am Gaumen trocken, der Wacholder steht im Vordergrund, gefolgt von Koriander, Malz und Hopfen. In der Mitte gibt es einige Toffee-Vanille- und Zitrusnoten gefolgt von einer leichten Süßholz-Süße. Der Abgang frisch mit Zitrus- und Orangefrucht.

The Botanist Islay Gin

Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic

4cl - 9⁰⁰€

Herkunft: Schottland, Isle of Islay

Alkoholgehalt: 46 %

Botanicals: 31 (pflanzliche Zutaten):

Apfelminze, Birkenblätter, Blätter der Sumpf-Myrte, Kamille, Blüten der Ackerkratzdistel, Holunderblüten, Ginsterblüten, Heideblüten, Blüten des Weißdorns, Wacholderzapfen, Blüten des Labkrauts, Zitronenmelisse und viele weitere....

Geschmack: Die Wacholder ist klar vorhanden, aber es gesellen sich direkt süße Aromen dazu, die vor allem an Zitrusaromen erinnern. Das gibt dem Botanist ein elegantes, eigenes Geschmacksprofil, das auch Liebhabern intensiver Wacholder-Gins zusagen sollte.

- USA -

No. 209 Gin

Empfohlen mit Fentimens Tonic

4cl - 8⁰⁰€

Herkunft: Amerika, San Francisco

Alkoholgehalt: 46 %

Botanicals: 8-10 (pflanzliche Zutaten):

Wacholder, Angelikawurzel, Zitronen- und Orangenschale, Koriander, Kardamon und Cassia Rinde sind unter anderem die

Zutaten, die dem Dry Gin zu einer würzig-herben Note verhelfen.

Geschmack: würzig-herbe Note, leichte Fruchtigkeit, feine Zitrusaromen

- KANADA -

Ungava Canadian Premium Gin

Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic

4cl - 7⁵⁰€

Herkunft: Kanada, Quebec

Alkoholgehalt: 43,1 %

Botanicals: min. 5 (pflanzliche Zutaten) / aus der arktischen Region Kanadas:

Wachholder, Rosenfrüchte, Molebeere, Krähenbeere, Porst

Geschmack: Am Gaumen unterscheidet sich der Gin sehr deutlich von anderen Gins. Eine Würze übernimmt das Aroma im Bouquet. Die Würze hat einen herben Touch und ist nicht mit Pfeffernoten vergleichbar. Um bei bekannten Aromen zu bleiben könnte man diese Note am ehesten mit sehr leichtem Safran vergleichen.

- TSCHECHIEN -

OMG - Oh My Gin

Empfohlen mit Goldberg Tonic

4cl - 11⁰⁰€

Herkunft: Tschechien, Zufanek

Alkoholgehalt: 45 %

Botanicals: 16 (pflanzliche Zutaten):

u.a. Wacholder, Lavendel, Kubebenpfeffer, Koriander, Orangenschalen, Blätter der Winterlinde, Paradieskörner, Kalmus, Melisse

Geschmack: Der erste Eindruck am Gaumen hält, was die Nase verspricht. Wacholder, die Hauptrolle - nicht nur spürbare, sondern gerade zu eine Wacholderbombe, gepaart mit würzigen Noten, der im lange anhaltenden Abgang noch etwas vom Lavendel zurück lässt.

GIN



Beef & Reef

STEAK FISH

est. 2014

Beef & Reef
STEAK FISH

Beef & Reef
STEAK FISH

- UNSERE TONIC WATER -

Thomas Henry Tonic Water 2⁵⁰ €

Thomas Henry ist ein Tonic Water aus Deutschland. Zitrusaromen wechseln sich mit angenehmer Bitterkeit sehr gut ab und kreieren so ein harmonisches Tonic Water. Ausreichend Kohlensäure geben dem Tonic Water die nötige Spritzigkeit.

Fever Tree Indian Tonic Water 3⁵⁰ €

Ein natürliches Tonic Water, das süße und bittere Aromen gut verbindet. Das klassische Tonic Water, das dem Gin Raum für die Entfaltung lässt.

Fever Tree Mediterranean Tonic Water 3⁵⁰ €

Ein sehr leichtes Tonic Water, das fast ohne erkennbare Bitterstoffe daher kommt. Die Zitrusaromen dominieren sehr deutlich, wodurch im Purgenuss ein sehr süßes Tonic Water entsteht. Florale Gins dürften in dieser Kombination in einem Gin & Tonic also eher unpassend sein. Gins mit dominanten Wacholdernoten oder einer gewissen Würzigkeit schneiden mit dem Fever Tree Mediterranean Tonic Water deutlich besser ab.

Goldberg & Sons Tonic Water 2⁵⁰ €

Goldberg Tonic Water stellt einen eleganten Tonic-Geschmack in der Vordergrund. Keine Limonade, sondern dominante bittere Aromen, die von leichten Zitrusaromen unterstützt werden. Die Kohlensäure im Tonic Water aus Deutschland passt sehr gut. Gerade die Kombination mit klassischen Gins passt sehr gut für Liebhaber der klassischen Kombinationen.

Fentimans Tonic Water 4⁰⁰ €

Das Fentimans ist ein elegantes Tonic Water, das sehr gut ausbalanciert ist. Die Kohlensäure ist angenehm, die bitteren Aromen bilden eine angenehme Komplexität. Die Zitrusaromen sind klar vorhanden und geben dem Fentimans einen süßlicheren Twist. Geht also hervorragend mit trockenen Gins, eher klassischen Gins. Eine Kombination mit Gins mit starken Zitrusaromen kann interessant sein, da die Aromen gestützt werden, geht aber nicht immer gut. In floralen Gins macht die Kombination eher wenig Spaß.

- ENGLAND -

Bombay Sapphire 4cl - 4⁴⁰ € *empfohlen mit Thomas Henry Tonic*

Herkunft: England, London
Alkoholgehalt: 47 %
Botanicals: 10 (pflanzliche Zutaten): Zitrone, Mandel, Süßholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner
Geschmack: Für einen London Dry Gin sehr zurückhaltende Wacholdernote, Zitrusaromen

Bombay Sapphire East 4cl - 7⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: England, London
Alkoholgehalt: 42 %
Botanicals: 12 (pflanzliche Zutaten): Der Bombay Sapphire East Gin, ein Name der vor allem durch zwei neue Botanicals geprägt wird: Zitronengras aus Thailand und schwarzer Pfeffer aus Vietnam. Der Rest der Rezeptur setzt auf die bewährten Botanicals des Bombay Sapphire.
Geschmack: Würzig, Weich, leichte Pfeffernote

Bombay Sapphire Star of Bombay 4cl - 11⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: England, London
Alkoholgehalt: 47,5 %
Botanicals: 12 (pflanzliche Zutaten): Bergamotte und Bismatrauchsamen, Der Rest der Rezeptur setzt auf die bewährten Botanicals des Bombay Sapphire.
Geschmack: Er präsentiert sich mit einem reichhaltigen, anregenden Aroma und einem kräftigen, modernen Geschmack. Dieser Premium-Gin ist genau das Richtige für den puren Genuss. Er lässt trotz des fruchtbetonten Charakters die anderen Botanicals nicht untergehen und offenbart auch Wacholder und würzige Kräuter

Beefeater 4cl - 4⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: England, London
Alkoholgehalt: 47 %
Botanicals: 9 (pflanzliche Zutaten): Wacholderbeere, Koriander, Angelikawurzel, Mandel, Angelikasamen, Süßholzwurzel, Liliensamen, Zitronen- und Orangenschale
Geschmack: Trocken, Wacholderbetont, erfrischende Zitrusnote

Beef & Reef
STEAK FISH
1888 2014

Bulldog Gin 4cl - 8⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: England, Greater Northwest
Alkoholgehalt: 40 %
Botanicals: 10 (pflanzliche Zutaten): Wacholder, Dragon Eye (Lychee), Koriander, Iriswurzeln, Angelikawurzeln, Süßholz, Zitronenschalen, Mohn, Lotusblätter, Mandel, Cassia Rinde, Lavendel
Geschmack: Der Bulldog Gin ist fast schon trocken, im Vergleich zu anderen London Dry Gins aber eher süßlich und weich.

Tanqueray Rangpur 4cl - 7⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: England, London
Alkoholgehalt: 41,3 %
Botanicals: Die Indische Rangpur-Limette (Kreuzung aus Zitrone / Mandarine) ist hier die Hauptzutat.
Geschmack: Erfrischend, limettig und relativ Sauer-bitterer Geschmack

Mombasa Gin 4cl - 7⁵⁰ € *Empfohlen mit Goldberg Tonic*

Herkunft: England, London
Alkoholgehalt: 41,5 %
Botanicals: mind. 10 (pflanzliche Zutaten): Anis, Koriander, Nelke, Wacholder, Zitrusfrüchte, Angelikawurzel, Cassia-Rinde / Zimtkassie, Kreuzkümmel / Cumin
Geschmack: Mild, Komplexes Geschmacksbild, Würzige Elemente sowie Kräuter und Zitrusfrüchte

The London Gin. No. 1 4cl - 10⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: England, London
Alkoholgehalt: 47 %
Botanicals: 12 (pflanzliche Zutaten): Wacholder, Koriander, Mandeln, Zimt, Schwarze Johannisbeeren, Zitronenschalen, Orangenschalen, Iriswurzeln, Angelikawurzeln, Bohnenkraut, Bergamotte und türkische Lakritze.
Geschmack: Beim Geschmack macht sich eine ausgewogene Zusammensetzung der Kräuter- und Gewürzaromen bemerkbar. Angenehm mild, trotz des erhöhten Alkoholgehalts. Im langen Nachgeschmack verbleibt eine angenehme und erfrischende Würze.

- DEUTSCHLAND -

Adler Berlin Dry Gin 4cl - 8⁵⁰ € *empfohlen mit Thomas Henry Tonic*

Herkunft: Deutschland, Berlin
Alkoholgehalt: 42 %
Botanicals: mind. 5 (pfl. Zutaten): Wacholderbeeren, Lavendel, Koriander, Ingwer, Zitronenschalen
Geschmack: Die Wachholder ist deutlich erkennbar. Zitrusnoten dominieren

Brandstifter Berlin Gin 4cl - 8⁵⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: Deutschland, Berlin
Alkoholgehalt: 43,3 %
Botanicals: mind. 4 (pflanzliche Zutaten): Wacholder, Holunderblüten, Waldmeister, Gurke, Malvenblüte. - größtenteils aus dem Berliner Bauern Speisegut in Gatow.
Geschmack: Die Wacholderbeeren im Hintergrund, während er in Aroma und Geschmack auf waldige, harzige und holzige Töne setzt. Herbe, frische, säuerliche Noten von Waldmeister, Ein gewisser alkoholischer Biss wird durch erfrischende Zitrusfrüchte aufgelockert

Elephant London Dry Gin 4cl - 11⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Mediterranean Tonic*

Herkunft: Deutschland, Hamburg
Alkoholgehalt: 45 %
Botanicals: 14 (pflanzliche Zutaten): Apfel, Wacholder, Afrikanischer Wermut, Baobab Frucht, Buchu Blüten, Johannisbeeren, Löwenschwanz, Cassia-Rinde, Teufels Kralle
Geschmack: Zuerst Wacholder und Pinienaromen, dann sehr gut balancierte süßere Aromen und ein exotischer Abgang. Bemerkenswert auch das sehr weiche Aroma, trotz seiner 45% Vol.

Gin Sul 4cl - 12⁵⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: Deutschland, Hamburg
Alkoholgehalt: 43 %
Botanicals: 14 (pflanzliche Zutaten): Koriander, Rosmarin, Wacholder, Highlight ist die Lack-Zistrose
Geschmack: Samtweich und trocken beginnt der Gin am Gaumen, zeigt dann seine leichte Würze und endet in einem lang anhaltendem Abgang. Die Aromen sind hervorragend eingebunden. Gin Sul eignet sich wirklich auch für den Purgenuss.

Beef & Reef
STEAK FISH
1888 2014

Monkey 47 Dry Gin 4cl - 12⁵⁰ € *Empfohlen mit Fentimans Tonic*

Herkunft: Deutschland, Baden-Württemberg / Durbach
Alkoholgehalt: 47 %
Botanicals: 47 (pflanzliche Zutaten): Wacholder, Fichtensprosse, Robinienblüten, Hagebuttenschalen, Kubeben-Pfeffer, Cassia-Rinde, Koriander, Paradieskörner, Bismakörner, Piment, Kardamom, Gewürznelken, Muskat, Mandel, Ingwer, Ceylon-Zimt...
Geschmack: Das überzeugende Resultat ist ein harmonisch komplexer Gin mit einem klaren Wacholderaroma, das von einer frischen Zitrusnote, leichten Pfefferaromen und subtil bitteren Fruchtnoten wunderbar ergänzt wird.

Gansloser Black Gin 4cl - 9⁰⁰ € *Empfohlen mit Fentimans Tonic*

Herkunft: Deutschland, Baden-Württemberg / Bad Ditztenbach
Alkoholgehalt: 45 %
Botanicals: 74 ((pflanzliche Zutaten): Wachholderbeeren, Zitronenzesten, Orangenzesten, Ingerwurzeln, Koriander, Lorbeeren, Kamille und Zimt. Der Rest ist Betriebsgeheimnis.
Geschmack: Dominanter Wachholder, verschiedene Zitrusaromen und die Frische deutscher Wälder. Man meint die Orangenzesten zu ertasten. Dazu eine gewisse Würzigkeit, die vom Koriander kommen mag. Insgesamt eine leichte Süße mit cremigem Charakter.

Feel! Munich Dry Gin 4cl - 8⁵⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: Deutschland, Bayern / München
Alkoholgehalt: 47 %
Botanicals: 17 verschiedene Bio-Botanicals (pflanzliche Zutaten): Holunder-, Blau- und Aroniobeeren, Kubebenpfeffer, Koriandersaat...
Geschmack: Unschwerflich lassen sich fruchtige Noten von Beeren erahnen. Der feel! Gin riecht wie ein blumiges Parfüm, aber ohne dabei die negative Assoziation von „parfümiert“ mitzubringen. Nach einem kurzen Moment setzen sich Zitrusfrüchte durch.

The Duke Gin 4cl - 8⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: Deutschland, Bayern / München
Alkoholgehalt: 45 %
Botanicals: 13 (pflanzliche Zutaten): Wacholder, Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Lavendelblüten, Ingwer, Orangenblüten, Kubebenpfeffer, Malz, Hopfenblüten, Zimt
Geschmack: Hier spielen die beiden besonderen Botanicals Ihre Stärke (Hopfen und Malz) aus und bescheren dem Gin einen einzigartigen und lange anhaltenden Abgang.

Momentum Holy Basil Gin 4cl - 11⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Mediterranean Tonic*

Herkunft: Deutschland
Alkoholgehalt: 44 %
Botanicals: 10 (pflanzliche Zutaten): Durch ein besonderes Verfahren während der Herstellung gelingt es alle wichtigen ätherischen Öle aus den 10 ausgewählten Botanicals zu extrahieren und diesem Gin somit den außerordentlichen Geschmack zu geben. Ein wahrer Hit des Momentums ist wohl der seltene Tulsi Basilikum welcher auch Holy Basil genannt wird. Sehr weich, voluminös, mild, vielschichtig mit Noten von Kampher, Basilikum, Wacholder und grünen Kräuternoten

Windspiel Premium Dry Gin 4cl - 13⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Indian Tonic*

Herkunft: Deutschland
Alkoholgehalt: 47 %
Botanicals: 6 (pflanzliche Zutaten): Wacholder, Nelken, Zitronen, Koriander, Lavendel, Zimt
Geschmack: Der Ursprung dieses Gins ist ein Kartoffel-Destillat. Eine leichte Wacholdernote ist zu erkennen. Dazu gesellen sich leichte pfeffrige Noten von Koriander und feine Zitrusnoten. Im Vordergrund aber vor allem die süßlichen Noten, die an Süßholz erinnern.

Ferdinand´s Saar Gin 4cl - 11⁰⁰ € *Empfohlen mit Fever Tree Mediterranean Tonic*

Herkunft: Deutschland
Alkoholgehalt: 44 %
Botanicals: mind. 50 (pflanzliche Zutaten): 1% - 5% Rieslinganteil, Lavendel, Wacholder, Rosa Canina, Quitten, Zitronenthymian, Schlehe, Hagebutte, Angelika, Hopfenblüte, Rose, Mandelschale, Koriander und Ingwer aber auch Botanicals, die aus eigenem Anbau stammen. Wacholder ist präsent, aber etwas in den Hintergrund gerückt.
Geschmack: Der Gin wirkt sehr mild und floral, mit einem eigenen Geschmacksprofil & Charakter den man sehr gut wiedererkennt.

Beef & Reef
STEAK FISH
1888 2014