



LET'S TALK ABOUT  
**GIN**

LAGANA  
**BAR**



EAT  
GIN  
SLEEP  
REPEAT



# ZUR GESCHICHTE DES GIN

Heute ist Großbritannien als die Heimat des Gins bekannt. Sein Ursprung jedoch ist in Holland zu finden. Dort wurde das niederländische Aqua Vitae namens Genever aus Wacholderbeeren gebrannt.

Britische Soldaten sind während Gefechten auf holländischem Boden im 30-jährigen Krieg das erste Mal auf den Genever gestoßen. Dort wurde sich mit dem Wacholderdestillat Mut für den Kampf angetrunken. Sehr angetan von diesem Schnaps, brachten die tapferen Helden diesen zurück in ihre Heimat. Ihre Landsleute nannten den Genever dann kurz „Gin“, welcher von nun an auch in England hergestellt wurde.

Einen starken Aufschwung in der Produktion erfuhr der Wacholderbrand besonders in der Zeit als König Wilhelm III. (William of Orange) die Einfuhr von französischem Brandy verbot und andere Weine und Spirituosen vom Festland mit hohen Einfuhrzöllen belegte. Da die Briten sich nun Importiertes nicht mehr leisten konnten, waren sie auf Eigenproduktionen angewiesen, woraufhin eine exzessive Phase minderwertiger und selbstgebrannter Gins begann.

Um diesem entgegen zu wirken, wurde 1736 der erste „Gin Act“ verabschiedet, der Produktionen ohne Lizenz, Menge und Qualität regelte. Nach und nach entstanden große Brennereien, die immer hochwertigere Destillate erzeugten.

Seit dem 19. Jahrhundert wurde Gin immer populärer und ist mittlerweile zu einer der beliebtesten Spirituosen weltweit avanciert.

## BOTANICALS

Als Botanicals werden die geschmacksgebenden Zutaten bezeichnet, welche jeder einzelnen Ginsorte ihren individuellen Charakter verleihen. Die klassischen Botanicals, wie Wacholder und verschiedene Zitruschalen, werden mit pfeffrigen Gewürzen, wie Koriander und Paradieskörner balanciert. Weiters kommen Rosenblätter, Zimt, Muskat, Ingwer, Kardamom, Anis, Pfeffer, Nelken, Kirschblüten, Thymian, Rosmarin und Cranberries zur Verwendung. Mittlerweile halten auch afrikanische Pflanzen wie z.B. Baobab, die Frucht des Affenbrotbaumes und die Andenbeere Einzug in der Gin Produktion.

# WO LIEGT DER UNTERSCHIED BEI DEN GIN SORTEN?

## London Dry Gin

Der London Dry Gin ist wohl eine der verbreitetsten Gin Sorten, dabei auch diejenige, die in Europa am stärksten reglementiert ist. Aus London muss der London Dry Gin allerdings nicht kommen. Es geht hier vielmehr um eine Art Reinheitsgebot für Gin. Geschmacklich haben die meisten Gins dieser Kategorie eine ausgeprägte Wacholdernote und eine unterschiedliche Zusammensetzung der Botanicals. Von Zitrusaromen bis ins stark Pfeffrige können dabei die Aromen reichen.

## Dry Gin & Distilled Gin

Dry Gin und Distilled Gins sind dem London Dry Gin sehr ähnlich, allerdings sind beim London Dry Gin die Regeln noch ein bisschen strenger. Beim Dry Gin dürfen die verschiedenen Botanicals zu jedem Zeitpunkt zugegeben werden, nicht nur vor der Destillation und auf einmal. Ebenso dürfen bei dieser Gin Sorte verschiedene „naturnatürliche“ Farb- und Aromastoffe zugegeben werden, was beim London Dry Gin streng verboten ist. Die Gemeinsamkeit liegt in der doppelten Destillation und dem Verbot von Zuckerzusatz.

## Old Tom Gin

Old Tom ist eine der ursprünglichsten Formen des Gins, geriet dann aber wieder in Vergessenheit. Ganz zu Beginn der glorreichen Gin-Zeiten wurde der ursprünglich bittere, fast ungenießbare Gin mit Zucker versetzt, um den Genuss deutlich angenehmer zu machen. Genau deshalb hat sich der Old Tom Gin dann auch zu einer beliebten Spirituose in Londoner Cocktail-Bars entwickelt. Mit dem Aufkommen der verschiedenen Dry Gins geriet er aber wieder in Vergessenheit und erlebt gerade eine kleine Renaissance.

## Sloe Gin

Sloe Gin fällt vor allem durch seine rötliche Farbe auf, welche alle Vertreter dieser Gin-Kategorie gemeinsam haben. Genauso besonders ist die Herstellungsart: diese Gins werden nicht destilliert, sondern angesetzt. Der namensgebende Bestandteil sind hier die Schlehen (eng.: sloe). Verwandt ist zum Beispiel das deutsche Schlehenfeuer, das im Gegensatz zum Sloe Gin aber deutlich mehr Volumsprozente aufweist.



**Bombay** <sup>4cl</sup> € 5,50  
London Dry Gin Vol. 40% (ENG)

**D**er mit acht Kräutern und Gewürzen aromatisierte Bombay London Dry Gin besitzt ein klares Bouquet mit Noten von Koriander, Wacholder, delikaten Zitrusnoten, einen Hauch Vanille und verfügt über eine cremige Textur. Im Vergleich dazu enthält der Bombay Sapphire London Dry Gin nur 2 zusätzliche Botanicals.

### The Taste

Die acht geschmacksgebenden Zutaten verleihen dem Bombay Dry einen klaren, unverfälschten Gaumengenuss.

**Bombay Sapphire** <sup>4cl</sup> € 6,50  
London Dry Gin Vol. 40% (ENG)

**A**ls Basis für diesen herausragenden Gin dient eine Londoner Rezeptur aus dem Jahre 1764. Eine Klasse für sich ist der Bombay aufgrund seiner einzigartigen Zutaten, welche den für Gin-typischen Wacholdergeschmack abschwächen und ihn so etwas abrunden. Die Extraktion der wertvollen Inhaltsstoffe erfolgt mittels einer mehrfachen Destillation.

### The Taste

10 Botanicals liefern die Grundlage für ein facettenreiches, ausgewogenes Geschmackserlebnis.

**Bombay Sapphire** <sup>4cl</sup> € 7,50  
East Gin Vol. 42% (ENG)

**S**eine Botanicals erhalten in der traditionellen Carterhead Still wesentlich mehr Muße harmonisch miteinander zu verschmelzen, ohne ihre typischen Charaktere einzubüßen. 12 Botanicals werden in diesem Gin miteinander komponiert.

### The Taste

Der Bombay Sapphire East liegt sehr facettenreich, intensiv und knackig-fruchtig am Gaumen und verfügt über ein imponierendes Finish.

**Star of Bombay** <sup>4cl</sup> € 9,00  
London Dry Gin Vol. 47,5% (ENG)

**D**ie neueste Gin-Kreation von Bombay Sapphire! Für den Star of Bombay werden neben den klassischen Bombay Sapphire Botanicals zusätzlich Bisamstrauchsamen und Bergamotte verwendet, die den Gin nochmals eine ganze Stufe interessanter und komplexer machen. Trotz der kräftigen 47,5 % Vol. ein überaus gefälliger, angenehmer Gin, der mit seiner Intensität und seiner Balance zu begeistern weiß!

### The Taste

Verblüffend intensiv, mit einer angenehm sanften Wacholdernote, sowie Eindrücken von Zitrusfrüchten und Gewürzen. Gut balanciert und harmonisch mit einer schönen Komplexität der Zutaten.

**The Illusionist** <sup>4cl</sup> € 9,00  
Dry Gin Vol. 45% (GER)

**F**ür den „Zauber“ im Drink. Der Illusionist bietet neben seinem eleganten Aroma noch eine kleine zusätzliche Spielerei: er verändert bei der Zugabe von Tonic Water seine Farbe von Blau in alle möglichen Schattierungen von Rosa. Folgende Botanical finden unter anderem in dem noch jungen Gin Verwendung: Lavendel, Muskatblüte, Wacholder, Angelika, Süßholz, Orangen, Zitronen und Rosmarin.

### THE TASTE

Deutliche Wacholderwürze, Kräuter und Zitrusfrucht. „Eiche, trockene Textur mit Kraft und Biss, Kräuter-Würznoten, florale Nuancen und Zitrusfrüchte. Mittellanger, würziger Abgang.



## Elephant

4cl  
€ 8,50

Dry Gin Vol. 45% (GER)



So abenteuerlustig wie die ersten Europäer in Südafrika, gibt sich auch der von den verwegenen Abenteurern inspirierte Elephant London Dry Gin. Der in Hamburg hergestellte Elephant schlägt eine Brücke zwischen afrikanischen Botanicals, wie Buchu und Baobab und europäischen Erzeugnissen, wie frischen deutschen Äpfeln und Piment. Insgesamt finden sich in diesem Gin 14 Botanicals die auf dem Gut Schwechow, in der Nähe von Hamburg, in Kupfer-Brennblasen zu einem Gin der Extraklasse veredelt werden. Genuss mit gutem Gewissen: 15% des Gewinns aus dem Verkauf jeder Flasche gehen an zwei Stiftungen in Südafrika, die sich für den Erhalt der Elefantenpopulationen einsetzen.

### The Taste

Blumig und fruchtig, mit Düften von Wacholder, Pinienadeln und Kräutern. Weich und vielschichtig, mit einer hervorragenden Balance zwischen herben Kräutern, Sommerblumen und einer betörenden Fruchtfrische. Zugunsten der verwendeten Botanicals tritt der Wacholder etwas in den Hintergrund, bleibt aber latent vorhanden.

## Elephant

4cl  
€ 8,50

Sloe Gin Vol. 35% (GER)



In Wacholderschnaps mit afrikanischen Akzenten. Verwendet werden frische Äpfel und seltene, afrikanische Botanicals, die mit viel Liebe zum Detail verarbeitet werden. Die Basis für den Elephant Sloe ist der klassische London Dry, in dem die geernteten Schlehenbeeren mazerieren. Jede Flasche ist manuell nummeriert.

### The Taste

Ein delikater, sehr fein ausbalancierter, vollmundiger, runder Gaumenverwöhner, mit gut versteckter Süße, einer leichten Bitterkeit und wilder Frucht.



## Whitley Neill

4cl  
€ 7,50

London Dry Gin Vol. 43% (ENG)



Whitley Neill London Dry Gin ist neben dem Elephant Dry Gin der einzige Gin, der von afrikanischen Aromen inspiriert wurde. Die Zusammenstellung der Aromen umfasst zwei sorgfältig ausgewählte afrikanische Pflanzen: den Baobab (Frucht des Affenbrotbaumes) und die Andenbeere. Diese charakteristischen Wildfrüchte erfüllen diesen Gin mit Lebendigkeit und Energie, die ihn von anderen unterscheiden und bringen neuen Schwung in die Tradition der Gin Herstellung. Whitley Neill Gin spendet von dem Erlös jeder Flasche an Tree Aid ([www.treeaid.org.uk](http://www.treeaid.org.uk)). Tree Aid ist eine Wohltätigkeitsorganisation, die einigen der ärmsten Menschen in Afrika hilft, ihr Einkommen über Bäume zu sichern. So geht es bei Tree Aid unter anderem um das Pflanzen und Hegen der Baobab Bäume, von denen die Whitley Neill Botanicals stammen.

### The Taste

Exotische Eindrücke überwiegen in der Nase. Elegantes Aroma nach Limonen und blumigem Wacholder, würzig und komplex, sehr weicher Körper.

## Botanic Premium

4cl  
€ 7,50

London Dry Gin Vol. 40% (ENG)



In herausragendes Flaschendesign für einen herausragenden London Dry Gin von der Langley Distillery aus Birmingham. Williams & Humbert hauchen dem Botanic Premium, mit 100% natürlichen Botanicals, Eleganz und Klasse ein. Nach der dreifachen Destillation des feinsten englischen Getreidekorns finden unter anderem folgende Ingredienzien ihren Weg in den Botanic: Buddhas Hand (eine Zitrusfrucht, die mehr an die Tentakel eines Oktopus oder an Hände erinnert, als an eine herkömmliche Zitrone), Wacholder, Mandarinen, Thymian, Koriander, Zitronen, Zimt, Pfefferminze, Kamille, Anis, Orangen, Mandeln, Kardamom und Mangos.

### The Taste

Ein frisches, spritziges und dabei elegant eingängiges Duft- und Geschmackserlebnis.





**Martin Millers** <sup>4cl</sup>  
€ 10,00  
Dry Gin Vol. 40% (ENG)

**D** seit 1999 gibt es den Dry-Klassiker von Martin Miller – verantwortlicher Produzent ist „The Reformed Spirits“ aus England. Getreu der alten Traditionen werden für diesen Gin der Extraklasse nur eine Hand voll Botanicals verwendet: unter anderem Iris, Wacholder, Cassis Rinde, Süßholzwurzel, Koriander und Angelica; ein paar Zutaten hält der Brennmeister geheim. Für seinen Dry Gin geht Millers recht ungewöhnliche Wege. Zum einen wird in einer über 100 Jahre alten Pot still destilliert. Zum anderen wird das Destillat nach dem Brennen extra nach Island verschifft, um dort mit dem glasklaren und ursprünglichen Wasser vermischt und auf Trinkstärke reduziert zu werden.

### The Taste

Fein justierte Düfte, mit Zitrusnoten, Würznuancen und Kräutern. Filigraner und weicher Körper mit ausdrucksvoller Wachholdernote, einer großen Portion Zitrusfrüchte und schöner Würze von Gartenkräutern (unter anderem Gurke). Langer und seidenweicher Abgang mit saftig-frischer Würze.

**Blue Gin** <sup>4cl</sup>  
€ 7,50  
Reisetbauer Vol. 43% (AUT)

**D**er erste und feinste österreichische Jahrgangs-Gin mit elegantem und frischem Wacholderaroma und zitronig-duftiger Würze. Außergewöhnliche Qualität!

Der „Brenner der Nation“, Hans Reisetbauer, hat lange an der Rezeptur, aus vielen Kräutern, herum getüftelt. Der Basisalkohol für den Blue Gin wird aus der österreichischen Weizensorte „Mulan“ gewonnen. Die Botanicals werden in den Basisalkohol so lange eingelegt, bis die Aromen auf den Alkohol übergegangen sind. Eine ausgeklügelte Mischung von 27 verschiedenen Botanicals aus 14 Ländern prägt die charakteristische Stilistik des Blue Gin. Neben dem Wacholder werden auch Zitronenzesten, Angelikawurzel, Koriandersamen, Kurkuma und Süßholzwurzeln verwendet.

### The Taste

Ein frisches, elegantes Wacholderaroma, glasklar und erfrischend, mit zitronigen, würzigen Nuancen garantiert Gin-Genuss der Extraklasse!

**Hendrick's** <sup>4cl</sup>  
€ 8,50  
Dry Gin Vol. 44% (SCO)

**H**endrick's wundersame botanische Signatur besteht aus Blüten, Wurzeln, Früchten und Samen aus der ganzen Welt. Sie funktionieren perfekt und ergänzen sich harmonisch. Diese Grundlagen öffnen die Bühne für die köstlichen Hauptdarsteller: Rosenblatt und Gurke. Hendrick's wird von zwei verschiedenen Brennkesseln produziert: der Bennet Destillieranlage und zusätzlich von der Carter-Head Destillieranlage. Kein anderer Gin schmeckt wie Hendrick's, weil kein anderer wie Hendrick's Gin gemacht wird.

### The Taste

Durch die Kombination der beiden Brennanlagen, ist Hendrick's in der Lage, einen außerordentlich glatten Gin, was den Ausdruck der Balance zwischen Ausgewogenheit und subtilen Aromen betrifft, herzustellen.

**G'Vine Floraison** <sup>4cl</sup>  
€ 7,50  
Distilled Gin Vol. 40% (FRA)

**A**us dem Herzen der französischen Weinbrandkultur - der Region Cognac - stammt der G'Vine Floraison Gin. Standesgemäß besteht sein Basisalkohol nicht aus Getreidedestillaten, sondern aus Trauben. Für alle, die gerne mit Gin-Cocktails experimentieren, ein absolutes Muss!

### The Taste

Duftende Weinnoten, ausbalanciert von Zitrusnoten und Kardamom. Hier spielen die Trauben die Hauptrolle - betont frische und saftige Textur, untermalt von Zitrusnuancen und Ingwer, mit leichter, sehr angenehmer Süße.



**Hayman's** <sup>4cl</sup>  
€ 7,00  
Old Tom Gin Vol. 40% (ENG)

**H**ie Bezeichnung „Old Tom“ stammt der Legende nach von dem Spitznamen, den man Gin während des Einführungsversuchs von Lizenzgebühren durch die Britische Regierung gegeben hat. Folglich „verschwanden“ viele hundert Mikrodestillen im Untergrund. Als geheimes Erkennungsmerkmal, für trinkfreudige Konsumenten, diente ein Schild mit einem schwarzen Kater (einem schwarzen Tomcat).

### The Taste

Fein strukturiert mit filigranen Piniennoten, Wacholder und Zitrusfrüchten. Samtig mit sanfter Süße, gedämpfter Würze und auch hier saftige Zitrusnoten.

**Hidden Gem** <sup>4cl</sup>  
€ 10,00  
London Dry Gin Vol. 48% (ENG)

**H**ie schon der Name sagt, ist alles geheim um diesen Gin, außer der produzierten jährlichen Menge. Diese beschränkt sich auf nur 480 Flaschen.

### The Taste

Wir sind bereits in den Genuss gekommen, diesen ausgewogenen Gin probieren zu dürfen und - er ist einer unserer absoluten Highlights.

**Herzog Hagmoar** <sup>4cl</sup>  
€ 9,00  
Gin Vol. 40% (AUT)

**S**iegfried Herzog Hagmoar Gin ist ein echter Österreicher, der par excellence beweist, was das Land an Brennkunst zu bieten hat. Österreich zieht dabei bereits seit Jahren auch in der Schaffung herrlicher Gins mit, was wiederum kein Wunder ist, da sie sich ja schon seit Jahrhunderten mit der Destillation dessen beschäftigen, was in ihrem Land so üppig blüht. Auch der Krautwetter reiht sich als Wacholderschnaps in diese Tradition ein und erreicht nun durch Hagmoar Gin eine neue Stufe. Das Wort Hagmoar entstammt dem österreichischen Dialekt und bezeichnet einen Meister bzw. Anführer, der über seine Alm hinaus zu Bekanntheit und Wichtigkeit gelangte.

### The Taste

Siegfried Herzog Hagmoar Gin betört uns in der Nase mit deutlicher Wacholderbeere und weißen Zitrusblüten. Abgerundet und wohl ausbalanciert erscheint auch sein erfrischender Geschmack, der sich auf Eis und pur ebenso genießen lässt wie in einem Gin Tonic.

**Beefeater** <sup>4cl</sup>  
€ 5,50  
London Dry Gin Vol. 47% (ENG)

**B**er elegante Klassiker unter den London Dry Gins. Würdevoll und very British. Generation für Generation wurde das Rezept für den Beefeater weitergereicht, um das Originalrezept von James Burrough aus dem 19. Jahrhundert unverfälscht zu erhalten.

### The Taste

Dominante Zitrusfrüchte (Orangen & Limonen), gepaart mit einer sehr angenehmen Trockenheit und einer wohldosierten Wacholder- und Korianderwürze.

**Beefeater 24** <sup>4cl</sup>  
€ 7,00  
London Dry Gin Vol. 45% (ENG)

**B**eim Beefeater 24 handelt es sich um einen London Dry Gin, entwickelt von Master Distiller Desmond Payne im Jahr 2008. In der Beefeater Gin Distillery im Londoner Stadtteil Kennington erfolgt die Herstellung auf der Basis eines neutralen Getreidealkohols, in dem insgesamt zwölf Botanicals für den Gin namensgebende 24 Stunden mazeriert werden. Zu den verwendeten Kräutern und Gewürzen gehören Wacholder, Japanischer Sencha Grüntee, Chinesischer Grüntee, Grapefruit, Zitrone, Mandel, Bitterorange, Koriander, Iriswurzel, Lakritze, Angelikawurzel und -Samen. Nach den 24 Stunden wird das Mazerat in Kupferbrennanlagen destilliert. Das gewonnene Destillat wird mit Wasser auf einen Alkoholgehalt von 45 Prozent gebracht.

### The Taste

In der Nase weich mit kraftvollen Noten von Wacholder und Koriander. Hinzustoßen leichte frische Anklänge der Zitrusfrüchte, allen voran Auszüge der auch leicht würzigen Bitterorange. Abgerundet wird der Geruch durch leicht bittere und kräutrige Angelika- und Iriswurzel. Im Mund erscheint der Gin sehr intensiv und etwas scharf an der Zunge. Den Gaumen erreichen Aromen von besonders kräftigem Wacholder und frisch-würziger Bitterorange, gefolgt von Koriander und erdig-kräutrigen Anklängen. Zum Abgang hin zeigt sich zudem süßliche Lakritze.

Den recht trockenen und langen Nachklang prägen Wacholder, viel Mandel und etwas Lakritze.

**Bulldog** <sup>4cl</sup>  
€ 8,00  
London Dry Gin Vol. 47% (ENG)

 in sehr interessanter Gin in einem interessanten, modernen Packaging, der sofort nach seiner Veröffentlichung zu den Highflyern in den internationalen Bars wurde. Ein Gin mit ungekannt exotischen Noten, die sich durch die Zugabe von chinesischer „Dragon Eye“ Frucht (einem nahen Verwandten der Lychee), Mohn, Lotusblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel entwickeln. 4 mal in traditionellen kupfernen Pot Stills destilliert, spielt Bulldog Gin, ohne zuviel Dominanz zu entwickeln, elegant mit dem Gaumen.

### The Taste

Zielstrebigster Start mit würzigem und markantem Wacholder, herb nach Harz, Pfeffer, Koriander und zurückhaltender Zitrus-Note. Sehr frisch und charakterlich ausgeglichen, leicht süß und würzig.

**Filliers Tangerine** <sup>4cl</sup>  
€ 10,00  
Dry Gin Vol. 43,7% (BEL)

 ine Sonderedition von Filliers aus Belgien. Als Basis für diesen Charakter-Gin dient der seidenweiche Gin 28, verfeinert mit Mandarinen (Tangerines).

Das Unternehmen Filliers in der Nähe der belgischen Stadt Gent existiert bereits seit 1880 und ist immer noch im Besitz der Familie. Seinerzeit installierte Karel Ladewijk Filliers auf seinem landwirtschaftlichen Anwesen eigens eine Brennblase, um nicht mehr nur Rohstofflieferant für eine Destillerie zu sein. Sein Enkel Firmin Filliers kreierte 1928 das Kernstück der Produktion - den Gin 28 (daher der Name). Mittlerweile leitet die 5. Generation der Familie Filliers die Geschicke des Unternehmens.

### The Taste

Sehr fruchtige Düfte nach Mandarine und Orange, mit einer wohldosierten Portion Limone, umhüllt von würziger Wacholderbeere und Koriander. Seidiger und fruchtiger Einstieg, wieder mit den saftigen Mandarinennoten, verfeinert mit einer würzigen Kräutermischung, aus Koriander, Pfeffer und Kardamom, dazu eine delikate, leichte Bitterkeit.

**Monkey 47** <sup>4cl</sup>  
€ 11,00  
Dry Gin Vol. 47% (GER)

 ie Rezeptur des Monkey 47 Gins stammt ursprünglich von dem britischen Gentleman Montgomery Collins, den es in den Kriegsjahren nach Deutschland verschlug. Nach Kriegsende eröffnete Collins 1951 im Schwarzwald einen Gasthof, den er „Zum wilden Affen“ nannte.

Als gebürtiger Brite pflegte Collins natürlich auch ein Faible für Gin und entwickelte sogar nebenbei seine eigene Gin Rezeptur, „Montys Gin“ - mit indischen Gewürzen, Kräutern und Früchten und reinstem Quellwasser aus dem Schwarzwald. Viele Jahre nach Collins Tod, als „Montys Gin“ schon fast in Vergessenheit geraten war, fanden die Erben von Collins im Nachlass eine Kiste „Montys“. Die Kiste gelangte in die richtigen Hände und die Rezeptur für diesen außergewöhnlichen Gin konnte rekonstruiert werden. Und so kamen im Frühjahr 2010 die ersten 2.500 Flaschen „Montys“ unter dem neuen Namen Monkey 47 (benannt nach dem Gasthaus) auf den Markt.

### The Taste

Schmeckt deutlich und rein nach Wacholder, fruchtig und feinblumig, mit einer gut abgestimmten Zitrusnote, spritzig und frisch, leicht würzige Noten, pfeffrig, dazu subtile, bittere Fruchtnoten, aber mit einer harmonisch ausgewogenen Komplexität.



## Ferdinand's Saar <sup>4cl</sup> € 10,00

Dry Gin Vol. 44% (GER)

uter Gin muss nicht unbedingt aus England stammen, beweist dieser exquisite Dry Gin von der deutschen Marke Ferdinand's Saar. Neben den rund 30 verschiedenen Botanicals wird dem Ferdinand's Saar Dry Gin auch ein Schuss Riesling beigefügt – eine schöne und vor allem auch geschmacklich sehr interessante Hommage an die Weinbautradition im Saarland wo der Ferdinand's Saar Gin hergestellt wird.

### The Taste

Schöne Fruchtnoten, mit floralen Akzenten von Holunder, Kamille und Lavendel, umrahmt von Wacholdernoten.

## Wien Gin <sup>4cl</sup> € 10,00

Vienna Dry Gin Vol. 43% (AUT)

o würde Wien schmecken, wenn die Stadt ein Gin wäre. Mit dieser gelungenen neuen Gin Kreation haben sich drei befreundete Wiener der Herausforderung gestellt das Lebensgefühl der österreichischen Hauptstadt in einen Gin zu „übersetzen“. Die Drei nennen sich die Kesselbrüder und haben tatsächlich in ihrer Freizeit, neben ihren regulären Jobs, so lange herumexperimentiert, bis sie eine Gin-Rezeptur entwickelt hatten, die einen ganz eigenen Charakter aufweist: der Wien Gin war geboren. Geschmacklich steht insbesondere der Holunder im Fokus, ein Botanical, das in Wien schon seit jeher eine große Bedeutung hat – sei es als der Holundersaft, den die Oma „immer schon“ selber gemacht hat, oder als Zutat für verschiedene Wiener Gerichte. Doch nicht nur in der Flasche, sondern auch auf der Flasche steckt eine Menge Wien: das schöne Etikett im Jugendstil-Design lässt schon auf den ersten Blick erkennen, wo die Heimat dieses Gins liegt!

### The Taste

Leicht, angenehm zu trinken, schön ausbalanciert - neben Wacholder stehen Zitrusnoten und vor allem der Holunder im Zentrum, umgarnt von Orangen und der Muskatnussblüte. Lang und ausgewogen, mit Wacholder und Orange.

## Jinzu <sup>4cl</sup> € 10,00

Dry Gin Vol. 41,3% (SCO)

inzu ist ein neuer, handgefertigter Gin der Super-Premium-Kategorie, der neue Dimensionen der klassischen Gin-Aromen eröffnet. Jinzu wurde von Dee Davies entwickelt, eine junge Bartenderin, die sich von ihrer Begeisterung für Japan und Großbritannien inspirieren ließ und mit Botanicals aus beiden Ländern dieses einzigartig filigrane Gin-Meisterwerk kreierte. Durch den Zusatz von Sake glänzt dieser Gin mit einem besonders weichen Abgang. Jinzu verschiebt die Grenzen des Gin-Universums und bietet mit dem ausdrucksstarken Projekt eines „klassisch britischen Gins mit japanischer Note“ eine Geschmacksreise von West nach Ost.

### The Taste

Der wohlbekannte Duft von Wacholder macht dem pikanten Aroma der Yuzu-Frucht Platz, bevor zarte florale Noten und der delikate Reisduft des Sake aufsteigen. Die erdige Wacholderfrische des Gins wird von der pikanten Yuzu-Frucht belebt, um dann in zarte Noten von Kirschblüten überzugehen, bevor sich am Ende der unverwechselbar weiche Sake-Geschmack entwickelt.

## Gin Sul <sup>4cl</sup> € 12,00

Dry Gin Vol. 43% (GER)

ine interessante und faszinierende Komposition. Ein Hamburger Gin aus dem Stadtteil Altona mit portugiesischem Flair. Eine norddeutsche Liebeserklärung an die raue Costa Vincentina. Der Sul hat einen ungekünstelten und geradlinigen Charakter, sowohl bei seinen frischen Botanicals, als auch bei seiner aromaschonenden und liebevollen Destillation in geringen Batches.

### The Taste

Frische Zitronen, begleitet von sommerlichen Blumen, Vanille und leicht geröstetem Holz. Sehr frisch und blumig, hervorragende Balance zwischen Vanille, Zitrone und herber Grapefruit, begleitet von Anis.





**Gin Mare** <sup>4cl</sup>  
 € 11,00  
 Dry Gin Vol. 42,7% (ESP)

**D**er Gin Mare ist ein kräftiger, vielschichtiger und würziger Gin von der spanischen Costa Dorada. Er wird in kleinen Mengen in einem beschaulichen spanischen Fischerdorf mit dem Ziel hergestellt, die typischen Aromen des Mittelmeeres in eine Flasche zu bannen. Neben so typischen Zutaten wie Wacholder und Ingwer finden auch beste Botanicals aus dem mediterranen Raum, Basilikum aus Bella Italia, Rosmarin aus Griechenland und Thymian aus der Türkei, in diesem Gin ihre Veredelung.

### The Taste

Hält sich der Spanier im Duft mit sanften und fruchtigen Noten noch zurück, so startet er geschmacklich frisch und fruchtig durch. Sein voller, komplexer Aromenkörper aus Rosmarin, Thymian, Wacholder, grünen Oliven und frisch geerntetem, schwarzem Pfeffer erinnern an einen Juli-Tag am spanischen Mittelmeerstrand. Kräftig, vielschichtig, enorm würzig und mit einem blumigen und überraschend lang anhaltenden Abgang. Wer sich traut, etwas anderes zu probieren, dem schmeckt der Spanier am Besten pur.



**The Botanist** <sup>4cl</sup>  
 € 12,00  
 Dry Gin Vol. 46% (SCO)

**D**ie Bruichladdich Distillery ist für ihre erstklassigen Whiskys weltberühmt. Dass es von Bruichladdich aber auch einen fantastischen Gin gibt, hat sich längst herumgesprochen!

Denn der „The Botanist Islay Gin“ ist wirklich eine Verkostung wert! Er hat ein ganz eigenes Geschmacksprofil und eine unvergleichliche Charakteristik, die wohl in erster Linie darauf zurückzuführen ist, dass die Botanicals, insgesamt 22 an der Zahl, ausschließlich von der Insel Islay stammen. Neben bekannteren Zutaten, wie Wacholderzapfen, Kamille, Zitronenmelisse, Thymian, Holunderblüten und Birkenblättern, werden auch ungewöhnlich anmutende Botanicals wie etwa die Blätter der Sumpf-Myrte und die Blüten der Ackerkratzdistel, Rainfarn, Weißklee und Mähdesüß verwendet.

Zusätzlich werden weitere Botanicals, wie Zimt und Koriander, Zitronenschalen und Lakritzwurzeln, Cassiarinde und Schwertlilienwurzeln, importiert. Destilliert wird auf der einzigartigen und fabelhaften „Ugly Betty“, einer ganz besonderen Niedrigdruck Lomond-Kupferbrennblase. Dieser Gin ist samtig weich und gleitet wunderschön über den Gaumen.

### The Taste

In der Nase explodieren die Aromen sprichwörtlich. Süßes, zartes Menthol, Apfel, frisches Holz, Wacholder, Koriander mit Anissamen und wunderschöne Zitronen- und Orangennoten. Dazu blumige Töne, wie Honig, Distel, Kokos...

Der Geschmack ist voll und reich. Zunächst eher kühl wird The Botanist am Gaumen allmählich immer wärmer und hinterlässt eine angenehme Zitrusfrische.



UNMISTAKABLY

Tanqueray

Tanqueray <sup>4cl</sup>  
€ 6,50  
London Dry Gin Vol. 47,3% (ENG)

**D**er Tanqueray London Dry Gin, die ursprüngliche Marke aus dem Jahr 1830, wird in der klassischen Stärke von 47,3% Vol. Alkohol abgefüllt und verkauft. Das Design der auffälligen grünen Flaschen ist einem dreiteiligen Cocktail-Shaker nachempfunden.

### The Taste

Ein überaus angenehmer und geschmacksintensiver Gin.

Tanqueray Rangpur <sup>4cl</sup>  
€ 7,50  
Dry Gin Vol. 41,3% (ENG)

**T**anqueray Rangpur Gin enthüllt das bestgehütete Geheimnis der britisch-indischen Tradition. Die seltene Rangpur Limettenfrucht bringt einen intensiven exotischen Geschmack zu der bereits perfekten Kombination von Wacholder, Koriander, Lorbeer und Ingwer. Eine Variante von Tanqueray Gin mit überaus deutlicher und sehr schöner, angenehm präsenter Zitrusnote.

### The Taste

Sehr mild und aromatisch - viel, aber nicht zuviel Zitrus - kaum merklich darunter der Wacholder.

Tanqueray <sup>4cl</sup>  
Flor de Sevilla € 8,50  
Dry Gin Vol. 47,3% (ENG)

**D**er außergewöhnliche Brite kann also nicht nur in grün, sondern auch in orange; im wahrsten Sinne des Wortes. Denn er wird mit sonnengeladenen Orangen und Orangenblüten aus Sevilla verfeinert. Wenn Sie seinen mediterranen Charakter noch betonen wollen, am besten mit einem Mediterranean Tonic verfeinern. Wenn Sie den Flor de Sevilla für sich alleine sprechen wollen, ergänzen Sie ihn mit einem diskret zurückhaltenden Tonic.

### The Taste

Außergewöhnlich exotischer Duft, nach Orangen und Südfrüchten, im Hintergrund Wacholder und Gewürze. Seidenweicher Körper, mit saftigen, bittersüßen Orangen, Vanille und Wacholder. Langer fruchtgeladener Abschied vom Gaumen.



BELSAZAR

## VERMOUTH

Vermouth (auch Wermut) ist ein mit Gewürzen und Kräutern aromatisierter und aufgespriteter Wein mit einem vorgeschriebenen Alkoholgehalt zwischen 14,5 und 21,9 Volumenprozent Alkohol und unterschiedlich hohem Zuckergehalt. Seinen Namen verdankt der Wermut dem Wermutkraut (*Artemisia absinthium*), das durch seine bitteren Aromastoffe den Geschmack deutlich prägt. Wermut wird als Aperitif getrunken, ist Bestandteil vieler Cocktails und wird auch zur Verfeinerung von Speisen genutzt.

### BELSAZAR DRY

Aromen von Sommerfrüchten, Kamille und einer Spur frischer Hefe zum Auftakt. Kurz darauf greifen die Bitteraromen – Enzian, Pomeranze, Chinarinde, Koriander und natürlich Wermutkraut.

### BELSAZAR WHITE

Milde, süße Aromen, die eine leichte Vanillenote transportieren. Und dann melden sich die Früchte. Getrockneter Pfirsich und Orangen, aber auch Kräuter und Gewürznoten sind deutlich erkennbar.

### BELSAZAR ROSÉ

Der Rosé steckt voller Überraschungen. Bittersüß und sommerlich, kommen Pink Grapefruit, Pomeranze und Orangenblüte zum Vorschein, abgerundet von Himbeere und Johannisbeere.

### BELSAZAR RED

Ein Kompendium komplexer Aromen. Vanille, kandierte Orangen, Bitterschokolade und Gewürze wie Macis, Zimt und Nelke tragen die tiefe Süße auf die Zunge. Und dann plötzlich diese herbe Wermut-Note.

## GETRÄNKEEMPFEHLUNG

BELSAZAR ROSÉ TONIC € 7,50  
mit Grapefruit

BELSAZAR COCKTAIL € 9,50  
Belsazar Red | Giner Ale  
Limettensaft | Minze

Powered by

DIAGEO



# FILLERS

## Fever Tree

Fever Tree Indian Tonic Water  
0,2 | 3,80 (ENG)

**D**it seiner kristallklaren Farbe, seinem erfrischenden und reinen Aroma mit einem Hauch von Zitrusfrüchten und seinem milden und zarten Geschmack, der sich durch eine leichte Bitterkeit auszeichnet, die durch Verwendung natürlichen Chinins entsteht, empfiehlt sich Fever-Tree Premium Indian Tonic besonders zur Abrundung hochwertiger Gins.

Fever Tree Mediterranean Tonic Water  
0,2 | 3,80 (ENG)

**D**ieses Tonic Water wird unter Verwendung einer Mischung ätherischer Öle hergestellt, welche in der Provence und auf Sizilien aus Blumen, Früchten und Kräutern gewonnen werden. Das Ergebnis ist ein sanftes, blumiges Tonic – perfekt in Kombination mit einem milden Vodka, einem weichen Gin oder pur als erstaunlich ausgereifter Softdrink.

## Thomas Henry

Thomas Henry Indian Tonic Water  
0,2 | 3,20 (GER)

**B**esonders hoher Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen machen das Thomas Henry Tonic Water zum vornehm-erfrischenden Geschmackserlebnis.

Thomas Henry Elderflower Tonic Water  
0,2 | 3,20 (GER)

**E**chte Harmonie zwischen blumigen Holunderblüten-Noten und sanfter Bitterness. Es verleiht Drink-Klassikern mit Gin oder Vodka eine neue Lieblichkeit, ohne die sanfte, herbe Note des Tonic einzubüßen. Türen in ganz neue Geschmackswelten öffnen sich.

## Fentimans

Fentimans Tonic Water  
0,125 | 3,80 (ENG)

**D**as weltweit erste botanisch gebraute Tonic Water wird mit einer Mischung aus Kräutertees und Zitronengras-Extrakt hergestellt, die ein erfrischendes und einzigartiges Tonic schaffen. Die angenehm bittere Variante.

## Schweppes Premium

Schweppes Original Indian Tonic Water  
0,2 | 3,80 (GER)

**D**er legendäre Softdrink nach der Originalformel von Jacob Scheppe aus dem Jahre 1783. Intensiv im Geschmack, mit dem richtigen Grad an Bitterkeit und dem typischen Schuss Kohlensäure.

Schweppes Pink Pepper Tonic Water  
0,2 | 3,80 (GER)

**F**ür Kenner auf der Suche nach neuen Geschmackserfahrungen. Es verstärkt das Aroma kräftiger Spirituosen und verleiht den Drinks einen rebellischen Touch.



It's time to  
drink  
gin



**LAGANA**  
RESTAURANT • BAR

