



SOMMERLICHE GIN-FAVORITEN - REZEPTBUCH -

ZUSAMMENSTELLUNG DER ERFRISCHENDSTEN GIN-KREATIONEN VON 2017

CORINNA SCHUG



THE DUKE KRUG

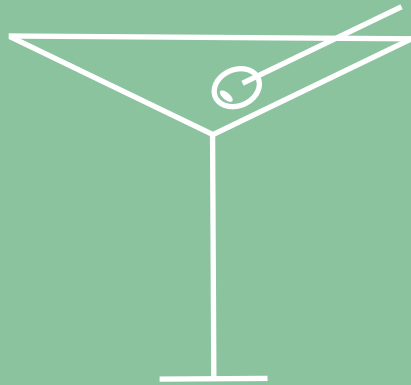
4 CL THE DUKE GIN

TONIC WATER

ZITRONE ODER LIMETTE

SERVIERT IM EISKALTEN GIN-TONIC-KRUG MIT EINER
ORANGENZESTE GARNIERT.

EMPFEHLUNG VON MORITZ BILLINA VON THE DUKE DESTILLERIE



DÜNKIRCHEN

5 CL CITADELLE GIN

3-4 WACHOLDER BEEREN

3-4 ERDBEEREN

1 ZWEIG ROSMARIN

1 GRAPEFRUITZESTE

1 GOLDBERG JAPANESE YUZU TONIC

DIE GEMIXTEN ZUTATEN AUF EIS IM STIELGAS SERVIEREN.

EMPFEHLUNG VON MARKUS WIMMER UND CHILAP HOI, BARKEEPER BEI DEN MUNICH DISTILLERS



DER ENGLISCHE GARTEN

DER LONDON LEAVES IN MÜNCHNERISCHER AUFMACHUNG

2 CL ELF58 GIN

2 CL MONKEY 47 SLOE GIN

2 CL LIMETTENSAFT

1 CL ZITRONENGRASSIRUP

4 CL APFELSAFT

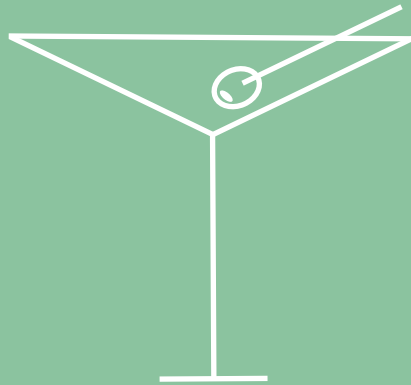
4 CL GINGER BEER

MINZE

BLÄTTER VON 2 MINZSTÄNGELN MIT ZUCKERSIRUP
ANDRÜCKEN, CRUSHED ICE UND RESTLICHE ZUTATEN
DAZU.

DANN MIT GINGER BEER AUFFÜLLEN.

EMPFEHLUNG VON MARKUS WIMMER UND CHILAP HOI VON DEN MUNICH
DISTILLERS



GIMLET

6CL GIN

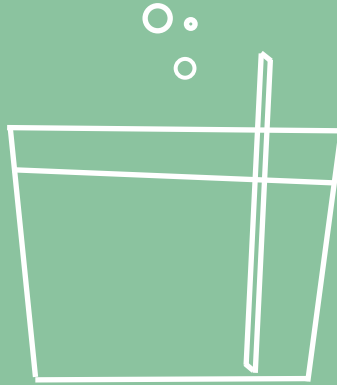
4CL ROSE'S LIME JUICE CORDIAL

0,5CL FRISCHER LIMETTENSAFT

ALLE ZUTATEN MIT EISWÜRFELN KURZ UND SEHR HART SHAKEN.

DOUBLESTRAIN IN VORGEKÜHLTES GLAS.

QUELLE: EMPFEHLUNG VON GRÜNDER UND AUTOR VON EYE FOR SPIRITS
- ONLINE MAGAZIN FÜR TRINKGENUSS



GIN TONIC (KLASSISCH)

4 CL GIN

TONIC WATER (MENGE JE NACH GESCHMACK 4-12CL)

ZITRONE ODER LIMETTE (JE NACH GESCHMACK AUCH
KRÄUTER, GEWÜRZE, FRÜCHTE ETC.)

GIN UND TONIC IM GLAS MIT EISWÜRFELN VERRÜH-
REN.

GARNITUR DES GLASRANDS MIT EINER ZITRONEN-
ODER LIMETTENSCHNITTE UND/ODER WAHLWEISE DIE
FRUCHTSCHNITTE SOWIE GEWÜRZE DAZU.

EMPFEHLUNG VON MARCO RIVOLTA VON RIVO GIN



GREEN HORNET

EIN SOMMERLICHER, ERMUNTERNDER TWIST AUF DEN
GIN BASIL SMASH

1 HANDVOLL TULSI-BASILKUM

3 CL ZITRONENSAFT

4 CL MOMENTUM GIN

2 CL AGAVENDICKSAFT

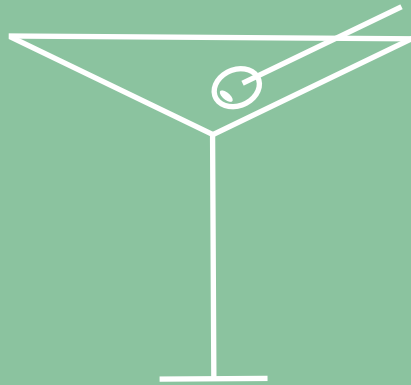
3 CL APFELSAFT

1 PRISE FLEUR DE SEL

ALLE ZUTATEN IM SHAKER MIXEN UND IN EIN FRI-
SCHES GLAS AUF EISWÜRFEL DURCHSIEBEN.

MIT BASILIKUM, ROSA PFEFFER GARNIEREN.

EMPFEHLUNG VON MARKUS WIMMER UND CHILAP HOI VON DEN MUNICH
DISTILLERS



KLASSISCHER MARTINI

6 CL GIN

1 CL TROCKENER WERMUT (DRY VERMOUTH)

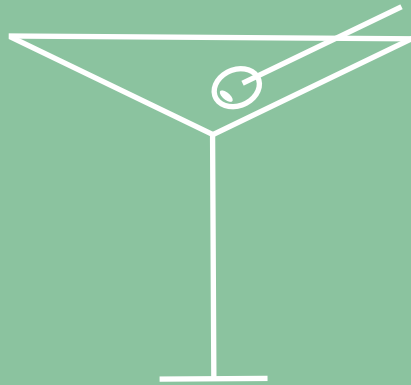
ALLE ZUTATEN ZUSAMMEN MIT EISWÜRFELN GUT UMRÜHREN.

IN EINE GEKÜHLTE MARTINISCHALE ABSEIHEN.

ÖL AUS EINEM STÜCK ZITRONENSCHALE AUF DEN DRINK SPRITZEN.

WAHLWEISE MIT ZITRONENSCHALE UND/ODER EINER OLIVE GARNIEREN.

EMPFEHLUNG VON MARCO RIVOLTA VON RIVO GIN



MEERSBURG

5CL STEINHAUSER SEE GIN

1 FLASCHE SCHWEPPE'S PREMIUM ORANGENBLÜTE-HI-
BISKUS TONIC WATER

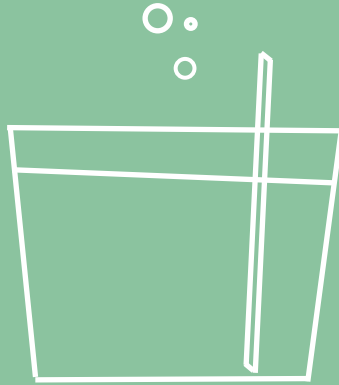
1 ORANGENZESTE

1 STANGE ZITRONEGRAS

2-3 THYMIANSTÄNGEL

ALLE ZUTATEN MIXEN UND AUF EIS SERVIEREN.

EMPFEHLUNG VON MARKUS WIMMER UND CHILAP HOI VON DEN MUNICH
DISTILLERS



NEGRONI (2 VARIANTEN)

ORIGINAL-REZEPTUR (ADAPTIERT):

3 CL CAMPARI

3 CL MARTINI & ROSSI VERMOUTH ROSSO

3 CL DRY GIN

ALTERNATIVE REZEPTUR:

2 CL CAMPARI

3 CL BELSAZAR VERMOUTH ROUGE

4 CL GIN LUUM

ALLE ZUTATEN IN EINEM TUMBLER AUF EIS VERRÜHREN.

EINE HALBE ORANGESCHEIBE UND -ZESTE HINZUGEBEN.

EMPFEHLUNG VON GRÜNDER UND AUTOR VON EYE FOR SPIIE FOR SPIRITS - ONLINE MAGZIN FÜR TRINKGENSS



RAMOS GIN FIZZ

6 CL DRY GIN

3 CL SCHLAGSAHNE

1 EIWEIß

1,5 CL FRISCHER ZITRONENSAFT

1,5 CL FRISCHER LIMETTENSAFT

2 CL ZUCKERSIRUP (2:1)

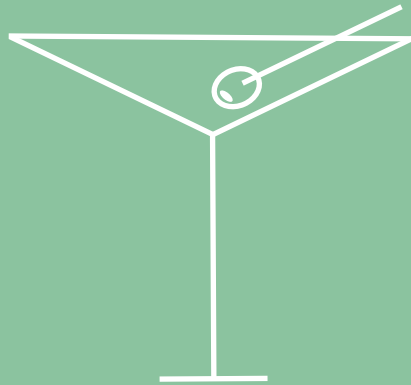
2 – 3 DASHES ORANGENBLÜTENWASSER

ALLE ZUTATEN UND SODAWASSER IN EINEN SHAKER
MIT EISWÜRFELN GIEBEN.

GESCHÜTTELT IN EIN VORGEKÜHLTES GLAS AUF EIS-
WÜRFEL ABSEIHEN.

MIT SODAWASSER AUFFÜLLEN.

EMPFEHLUNG VON GRÜNDER UND AUTOR VON EYE FOR SPIRITS - ONLINE
MAGZIN FÜR TRINGKENS



ROTKÄPPCHEN

2 CL G'VINE FLORAISON

2 CL RAMAZZOTTI ROSATO

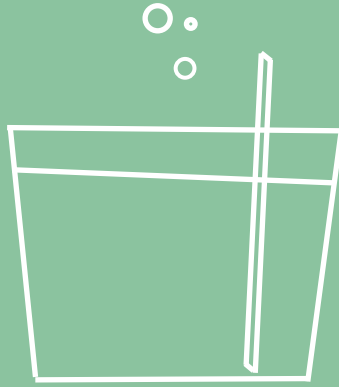
10 CL FRITZ APFEL-KIRSCH-HOLUNDER LIMONADE

ALLE ZUTATEN MISCHEN UND SHAKEN.

STIELGLAS MIT VIEL EIS FÜHLEN.

DIE BOTANICALS ZUR KOMBINATION VON GIN & TONIC
DAZUGEBEN.

EMPFEHLUNG VON MARKUS WIMMER UND CHILAP HOI VON DEN MUNICH
DISTILLERS



WEIßE WIESE

4 CL THE DUKE GIN

2 CL LIMETTE

2 CL CREME DE MENTHE

5 CL BUTTERMILCH

ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER MIT VIEL EIS
KRÄFTIG SHAKEN.

ANSCHLIEBEND IN EIN VORGEKÜHLTES GÄSTEGLAS AUF
EISWÜRFEL GIEBEN UND MIT BANANENBLÄTTERN GAR-
NIEREN.

EMPFEHLUNG VON MORITZ BILLINA VON THE DUKE DESTILLERIE