



Dem Wacholder-Destillat wurden keinerlei süßende Erzeugnisse zugesetzt

## Glorious Gin!

Ein „London Dry Gin“ muss, obwohl es die Bezeichnung doch nahelegt, keineswegs aus der Hauptstadt Großbritanniens stammen. Es reicht, wenn er gewisse Auflagen erfüllt, von denen, trotz klassischem Brüsseler Verordnungsfanatismus, keine geografisch einschränkender Natur ist. Der London Gin ist also ein Gin, der in jedem Winkel des Planeten hätte hergestellt werden können, der Zusatz „dry“ allerdings heißt genau das: Dem Wacholder-Destillat wurden keinerlei süßende Erzeugnisse zugesetzt. Der in Deutschland konzipierte Diamond Gin ist allerdings tatsächlich ein echter Londoner und befände sich bei entsprechender Verordnungsnovelle auf der sicheren Seite. Und tatsächlich gibt sich der Gin derart klassisch, *crisp* und erfrischend, dass man den Gin-Enthusiasten aus Paderborn – die Firma Malts of Scotland, in Sachen Whisky kürzlich als weltbesten unabhängiger Abfüller ausgezeichnet – nur gratulieren kann. Ein komplexes, zugleich absolut ausbalanciertes Aromenprofil, das sich pur ebenso gut wie als Longdrink oder Cocktail macht. Unsere favorisierte G&T-Variante: Diamond Gin und Fever-Tree Elderflower Tonic Water und Pink-Grapefruit-Zeste: *Britannia at its hedonistic best!* Und als Negroni-Idealbesetzung darf es (neben Campari) nur Cocchi Vermouth di Torino sein, soviel *italianità* ist für den Londoner Edelstein mit deutschen Wurzeln quasi Pflicht. Eine Flasche (0,7 l, 45 Vol.-%) Diamond Gin erhalten Sie zum **Preis von 24,50 Euro** (1 l = 35 Euro). **Art.-Nr.: 8252**

## Bremens brillante Brennerin

Birgitta Rust, einzige deutsche, dabei extrem talentierte Brennerin mit Gesellenbrief, eröffnete 2011 die erste norddeutsche Destillerie im Bremer Europahafen und schreibt seitdem – doch, das kann man ohne zu übertreiben genau so sagen – mit ihren „Piekfeinen Brände“ ein wenig Geschichte. Schon nach kurzer Zeit regnete es Preise für ihre Destillate, jüngst auch für die „mutige, zielstrebige Unternehmerin“ selbst, in Form des mit 10000 Euro dotierten Bremer Gründerpreises als „Bremens erfolgreichste Unternehmensgründerin 2013“ im Mai dieses Jahres. Unserer Meinung nach ebenso preiswürdig – ihr Brand aus der Fränkischen Hauszwetschge: Im Duft klare, profilierte Frucht von geradezu intensiver Frische, florale Noten, zarte Karamelltöne und Anklänge von Rumtopf im Hintergrund. Am Gaumen dann die Zwetschge in ihrer ganzen Pracht, mehr Karamell bis fast Sahnetoffee, zarte Marzipannoten, im Abgang herblich dunkel, weich, fast breit und lang. Zwetschgenbrand (40 Vol.-%, 0,5 l), **Preis: 46 Euro** (1 l = 92 Euro). **Art.-Nr.: 7553** Und weiter in Sachen Fränkische Hauszwetschge: das „Bremer Pflümli“, wenn es je eines gegeben haben sollte. Ein fruchtiger Likör – Zwetschgenbrand, der Saft hocharomatischer Zwetschgen und eine klassisch-herbstlich bis winterliche Gewürzmischung aus Zimt und Kardamom, Nelke, Muskatnuss, Anis, Koriander und Vanille. Zu Fruchtsorbets, als gewisses Extra zu Desserts oder einfach pur genießen. Zwetschgenlikör (25 Vol.-%, 0,5 l), **Preis: 35 Euro** (1 l = 70 Euro). **Art.-Nr.: 8278**

ALLE PREISE INKL. MWST.

