

BLACK GIN (2011)

Zwart van de kruiden

Black Gin oogt loepzuiver en transparant. De naam verwijst naar het gitzwarte maceraat waarin 68 van de 74 botanicals weken. Ze worden maar liefst twaalf keer gedistilleerd. De resterende zes botanicals hebben zeer vluchtige aroma's en gaan pas tijdens de twaalfde distillatie in de ketel. Zes botanicals uit het recept zijn officieel bekend: jeneverbes, citroenzeste, sinaasappelzeste, gember, koriander en laurier. Verder houdt distilleerder Holger Johann Georg Frey de lippen stijf op elkaar. Black gin komt drie keer per jaar uit: in april als klassieke Black Gin, in augustus als Distiller's Cut en in de herfst als Edition 1905. De distilleerderij

ligt in de Schwäbische Alb, een middengebergte nabij Stuttgart.

SMAAK: 45% alcohol. Jeneverbes draagt de gin, vanaf de neus tot de afdrank. Je ruikt ook koriander en je proeft ook citrusfruit. Stevige afdrank met florale eigenschappen.

GIN & TONIC: **Indi Tonic.** Volle, kruidige combinatie die de complexiteit van deze mooie gin respecteert.

GARNITUUR: Zwarte peper en viooltjes.

Pitch black with herbs

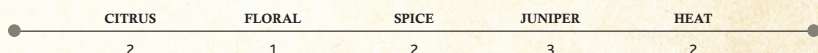
Black Gin looks flawless and transparent. The name refers to the jet-black macerate in which 68 of the 74 botanicals soak. They are distilled no fewer than twelve times. The remaining six botanicals have very volatile aromas and only go into the still during the twelfth distillation. Six botanicals from the recipe are officially known: juniper berries, lemon zest, orange zest, ginger, coriander and bay leaves. Distiller Holger Johann Georg Frey remains as tight-lipped as ever about the remainder. Black gin is put out on the market three times a year: in April as a classic Black Gin, in August as Distiller's Cut and in autumn as Edition 1905. The distillery is

located in the Swabian Alb, a low mountain range near Stuttgart.

FLAVOUR: 45% alcohol. Juniper berries carry the gin, from the nose to the aftertaste. You can smell coriander and taste citrus fruit. Full-bodied aftertaste finish with floral characteristics.

GIN & TONIC: **Indi Tonic.** Rich, spicy combination that respects the complexity of this amazing gin.

GARNISH: Black pepper and violets.



BLUE GIN

Blauw van de kou

De gereputeerde distilleerder Hans Reisetbauer is het brein achter de Blue Gin. Blauw doet hem denken aan vrieskou, gletsjerijs, bergwater, granieten bergwanden. Vertaald naar de gin: glashelder, verkwikkend en elegant. De jeneverbessen worden laat geplukt, het gebruikte bronwater ontspringt in een Alpenweide en het distillaat gaat uit van een lokale graansoort uit Opper-Oostenrijk. De 27 botanicals selecteerde Reisetbauer op hun oorsprong en bewezen kwaliteit. Ze komen uit tien landen.

SMAAK: 43% alcohol. Harmonieuze complexiteit in neus en mond. Jeneverbes, kruiden en florale smaken. Lange nasmaak, zelfs wat zoet, en peperachtig.

GIN & TONIC: Aqua Monaco Tonic Water. Een gin & tonic met een volle, robuuste smaak. Aqua Monaco laat de jeneverbes mooi tot haar recht komen.

GARNITUUR: Verse kurkuma (of gember) en citroenzeste.

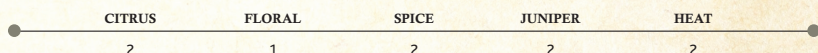
Cold blue

The reputed distiller Hans Reisetbauer is the mastermind behind Blue Gin. Blue reminds him of frost, glaciers, mountain water and granite mountain sides. Translated to gin: crystal clear, refreshing and elegant. The juniper berries are picked late, the spring water used is sourced in an alpine meadow and the distillate is based on a local grain from Upper Austria. The 27 botanicals Reisetbauer selected, are based on their origin and proven quality. They come from ten countries.

FLAVOUR: 43% alcohol. Harmonious complexity in the nose and mouth. Juniper berry, herbs and floral flavours. Long aftertaste, even somewhat sweet and peppery.

GIN & TONIC: Aqua Monaco Tonic Water. A gin and tonic with a full, robust flavour. Aqua Monaco brings out the flavour of the juniper berry.

GARNISH: Fresh curcuma (or ginger) and lemon zest.



BREIL PUR LONDON DRY GIN

Bio uit de bergen

“Ei dat nuot megljer” betekent “Er bestaat niets beters” in het Reto-Romaans, de vierde taal van Zwitserland. In dit geval maken het pure bergwater en de handgeplukte, biologische *botanicals* de gin. Hij wordt gestookt op een biooerderij in het kanton Graubünden, waar ook de firma Breil Pur is gevestigd. Ze beschouwen gin als een streekproduct dat zijn identiteit ontleent aan lokale *botanicals*. Die moet je dan wel prijsgeven, ook al houd je het recept geheim. En zo weten we dat deze berggin Alpenjeneverbes, Alpenrozen en chocolademunt bevat (een plant als een Zwitsers snoepje).

SMAAK: 45% alcohol. Aparte gin met uitgesproken munt- en chocoladesmaak. Ook citrusfruit is aanwezig.

GIN & TONIC: Schweppes Tonic Pink Pepper. Door toevoeging van de tonic krijg je een aroma van pepermunt. Twee buitenbeentjes die mooi samengaan.

GARNITUUR: Chocolademunt en pompelmoeszeste.

As organic as it gets

In Rhaeto-Romanic, the fourth language of Switzerland, “Ei dat nuot megljer” means “Nothing better exists”. In this case, the pure mountain water and the hand-picked, organic *botanicals* make the gin. It is distilled at an organic farm in the canton of Graubünden, where the Breil Pur company is located. They consider gin to be a regional product that derives its identity from local *botanicals*. You need to let these be known, even if you keep the actual recipe a secret. And so we know that this mountain gin contains alpine juniper berries, alpine

roses and chocolate mint (a plant like a Swiss sweet).

FLAVOUR: 45% alcohol. Extraordinary gin with pronounced mint and chocolate flavours. Citrus fruit is also present.

GIN & TONIC: Schweppes Tonic Pink Pepper. By adding the tonic you get a peppermint aroma. Two mavericks that blend beautifully.

GARNISH: Chocolate mint and grapefruit zest.

