

Gin ist aus der heutigen Spirituosenlandschaft nicht mehr wegzudenken. Es gibt kaum eine (Heim)Bar, die den Wacholderschnaps nicht führt, und alle zwei Wochen scheint ein Neuer auf den Markt zu kommen.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggiloehstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Schweiz

Gin 27 - 43%

8.50 CHF

Regionale Kräuter, asiatische Gewürze und ein ansprechendes Design in Schwarz-Weiss zeichnen diesen Gin ebenso sehr aus wie seine Appenzeller Herkunft und die Entwicklung unter der Mitwirkung von Barfachleuten.

The Wild Alps Morris London Dry Gin^{CH}

8.50 CHF

Swiss Gin Award 2020: Gold // Swiss Gin & Rum Award 2017: Bester Gin // London International Wine & Spirit Competition 2015: Silber Die Brenner von The Wild Alps bezeichnen ihre Kreation als "traditionellen London Dry Gin mit sehr eigenständigem Charakter". Der Morris Gin wartet mit harmonischen Aromen von Wacholderbeeren, Kräutern und Zitrus auf.

The Wild Alps Morris Monaco Orange Gin

40% 8.50 CHF

Best Swiss Gin 2020 und Goldmedaille "Swiss Gin Awards" Der Morris Gin ist eine eigenwillige Interpretation eines traditionellen London Dry Gins mit Wacholder-, Zitrus- und Kräuternoten, und wird in kupfernen Brennblasen in kleinen Chargen destilliert. Die Monaco Orange Edition setzt zusätzlich auf Bitterorangen und Carob (die Hülsenfrüchte des Johannisbrotbaums), die in den Wintermonaten in den exotischen Gärten des Fürstentums Monaco geerntet werden. Der winzige Stadtstaat an der Côte d'Azur machte sich bereits im Jahr 1489 von Frankreich unabhängig und ist aufgrund des angenehmen Mittelmeerklimas und der Steuervorzüge ein bevorzugter Wohnsitz für Wohlhabende.

Gin 1948

41% 7.50 CHF

Dieser Dry Gin von der Bündner Brenner-Familie Kindschi wird mit neun Zutaten versehen und hat eine angenehme Trinkstärke von 41% vol. Das Aroma ist klassisch wacholderlastig, umrahmt von einer leichten Kräuternote.

Ginuine Gin Alpine Herbs

40% 7.50 CHF

Der Ginuine Gin wird mit einer speziellen, ausgesuchten Alpenkräuter-Mischung in Handarbeit gebrannt. DistiSuisse-Jurorin und Master-Distillerin Judith Brunschwiler entwickelte die Rezeptur zusammen mit der Firma Lateltin.

Ginuine Strawberry Gin

40% 8.50 CHF

Ein Schweizer Gin mit Erdbeergeschmack! Hergestellt wird dieser Gin in aufwendiger Handarbeit aus Alpenkräutern und Schweizer Erdbeeren. Dabei lässt sich die Firma Lateltin, welche den Gin 2016 in Zusammenarbeit mit Brennemeisterin Judith Brunschwiler entwickelte, nicht allzu viele Details entlocken. Doch wie dem auch sei - der Gin besticht mit einem kecken Design, der Schweizer Herkunft ("Swiss Ori-Gin") und der geschmackliche Balance zwischen würzig-herbem Wacholder und fruchtig-süßer Erdbeere.

Ginuine Zero alkoholfrei

7.50 CHF

Der Ginuine Zero ist eine alkoholfreie Gin Alternative aus der Schweiz mit dem vollen erfrischenden Gin-Geschmack.

Turicum Handcrafted Dry Gin China Wine camp; Spirits Awards 2017 Doppel-Gold International Wine & Spirit Competition 2016 Silber Der hochprämierte Turicum Gin wird mit Zutaten aus Zürich hergestellt und im Kleinserien-Verfahren produziert. Neben Wacholder stehen auf seiner Botanical-Liste Lindenblüten, Hagebutte und Zitruszesten.	41.5%	8.50 CHF
Swiss Crystal Gin blue Die Rugen Destillerie produziert im Herzen des Berner Oberlandes bereits seit 2016 erfolgreich den Swiss Crystal Gin. Im Dezember 2022 hat man eine neue Variante lanciert, die im mystischen Blau erstrahlt: Der Swiss Crystal Gin blue wird aus alpinen Kräutern hergestellt, die grösstenteils geheim bleiben. Ein spannendes Detail folgt nach dem Brennprozess: Das Destillat läuft zur Vollendung über einen Bergkristall.	42%	10.50 CHF
Studer Swiss Gold GIN mit echtem Goldfitter Die Distillerie Studer aus Escholzmatt in der Schweiz gibt es seit 1883 und wird bis heute als Familienbetrieb geführt. Der Studer Swiss Gold Gin sieht sich mit diversen Botanicals verfeinert, darunter: Wacholder, Zitrusgras, Engelswurz, Kubebenpfeffer, Lavendelblüten, Koriander und Ingwer. Zusätzlich wird er mit 24-karatigem Goldfitter versehen und in die aussergewöhnliche runde Flasche mit einem gläsernen Matterhorn im Inneren abgefüllt.	43%	10.50 CHF

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Dogglochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Österreich

Alpine Gin

44% 7.50 CHF

Der Alpine Gin ist ein idealer Geschmacksträger für Longdrinks und Cocktails. Seine Rezeptur und die enthaltenen Botanicals sind ein streng gehütetes Familiengeheimnis, sodass nur eine aufmerksame Verkostung etwas Licht ins Dunkel bringen kann. Demnach wird der Gin mit überwiegend klassischen Aromen von Wacholder, Zitrusfrüchten, Gewürzen und Blumen angereichert. Die doppelte Destillation findet in modernen Kupferbrennkesseln statt, die mit viel Fingerspitzengefühl und dem "richtigen Riecher" von dem erfahrenen Brennmeister betrieben werden.

Reisetbauer Matured Blue Gin Limited Edition

51% 13.50 CHF

Insgesamt 27 Botanicals aus über 14 Ländern werden zur Verfeinerung verwendet, darunter Wacholder, Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriander, Kurkuma und Süßholzwurzeln. Mit besonders weichem, natriumarmen Wasser aus der Alm werden die Aromen der Brennprodukte noch etwas besser hervorgehoben. Der Matured Blue Gin Limited Edition ist eine Sonderedition des Blue Gins, welcher im Jahre 2009 in einem 10,000 Liter-Fass aus Eiche eingelagert wurde. Nach sieben Jahren hat der Blue Gin die Aromen der leicht gebrannten Eiche aufgenommen und wurde dann 2016 abgefüllt.

Reisetbauer Blue Gin

43% 10.50 CHF

Ein österreichischer Gin, aromatisiert mit 27 Botanicals aus über zehn verschiedenen Ländern.

Reisetbauer Sloeerry Blue Gin

28% 10.50 CHF

Der Sloeerry Blue Gin ist ein fruchtiger Schlehenlikör von Hans Reisetbauers Hof in Oberösterreich, wo ein mehrköpfiges Team seit nun mehr als 20 Jahren Schnaps brennt. Die Geschichte des erfolgreichen Unternehmens begann 1990, als der Inhaber auf dem seit 1956 bestehenden Gut Apfel- und Birnenbäume pflanzte, die als Grundlage für seinen Hausschnaps dienten. Schon vier Jahre später verfügte er über seine eigene Brennerei und wurde in Folgejahren für seine Destillate mehrfach ausgezeichnet. Der durchsichtige Blue Gin als erster österreichischer Gin hatte im Jahr 2006 Markt-Premiere. Für ihn wird die regional angebaute Weizensorte "Mulan" in einem schonenden Verfahren in kleinen Kupferblasen zweifach destilliert. Danach kommen insgesamt 27 Botanicals - darunter Wacholder, Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriandersamen, Kurkuma und Süßholzwurzeln - zum Einsatz. Nach der Mazeration wird der Blue Gin dann ein letztes Mal destilliert. Durch die Zugabe von biologisch angebauten Schlehen entsteht daraus der Sloeerry Blue Gin. Er enthält mit 28% weniger Alkohol als das 43%-ige Ursprungsgetränk und ist dafür leichter und fruchtiger im Geschmack.

Wien Gin

43% 10.50 CHF

Die Macher des Wien Gins treten nur ungern in die Öffentlichkeit, denn eigentlich wollen sie nur Gin produzieren und ihre Wahlheimat Wien ehren. Deshalb nennen sie sich auch einfach nur "die Kesselbrüder", obwohl es sich hierbei eher um Freunde als um Blutsverwandte handelt. Der Gin in der schön gestalteten Apothekerflasche zeichnet sich durch seine Holunder- und Fruchtnoten aus, ohne jedoch die essentiellen Wacholdertöne auszulassen. Insgesamt finden sich acht Botanicals in der 43%-igen Flüssigkeit, darunter auch Muskatnussblüten, Eisenkraut und Orangenschalen.

Deutschland

Berliner Branstifter

43.3% 8.50 CHF

New York International Spirit Competition 2016: Gold Der Berliner Vincent Honrodt ist der kreative Kopf hinter der Brandstiftermarke und produziert mit viel Herzblut hochwertige Brände nach den Rezepten seines Grossvaters, die teils auf eine mehr als 500 Jahre alte Tradition zurückblicken. Mit dem Dry Gin wollte Honrodt 2009 eine Spirituose schaffen, die den "Geist Berlins" in sich trägt. Die Botanicals stammen deshalb hauptsächlich aus Berlin und den umliegenden Bundesländern. Dazu gehören Wacholder, Holunder, Waldmeister, Gurke und Malvenblüten, die für eine Woche lang in hochwertigem Kornbrand mazerieren und dann in der Schilkins-Brennerei in Berlin separat destilliert werden. Schilkins kann selbst auf eine lange Familientradition im Brennen zurückschauen und war vor dem Umzug nach Deutschland der Hoflieferant des russischen Zarenhauses. Mit ihnen fand Honrodt den perfekten Partner für den "Bärlinahhh Gin". Vom Brandstifter Dry Gin werden aufgrund der limitierten Botanicals 9'999 Flaschen pro Jahr abgefüllt, die jeweils individuell nummeriert sind.

Monkey 47

47% 10.50 CHF

Ein Drittel der Ingredienzen dieses Dry Gins stammen aus dem Schwarzwald. Der Monkey 47 reift dort drei Monate lang in Steingutgefässen und wird danach mit dem eigenen Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Aufgrund der nur groben Filtrierung und dem Verzicht auf die übliche Kältebehandlung bleiben dem Gin viele Aromen erhalten.

Boar Gin

43% 12.50 CHF

Global Spirit Awards Las Vegas 2017: Doppel-Gold als bester Gin und beste klare Spirituose // World Spirit Competition San Francisco 2017: Gold Boar Gin ist der weltweit erste Gin, der mit Trüffeln hergestellt wird, die seinen Geschmack abrunden. Weitere Botanicals sind Wacholder, Pfeffer und Zitronenschalen – diese werden sorgfältig mazeriert und destilliert, bevor der mehrfach prämierte Boar Gin mit Wasser aus der eigenen Tiefenquelle der Brennerei versetzt und abgefüllt wird.

Momotaro Gin Akainu

42% 11.50 CHF

Momotaro stammt aus einer kleinen Familienbrennerei in Rheinhessen, der Destille Kaltenthaler. Sie wurde bereits vor mehr als 30 Jahren gegründet und wird heute in der dritten Generation von Felix Georg Kalthenthaler geführt. Bereits lange vor seinem 18. Geburtstag stellte er seine ersten Brände erfolgreich her. Zu den Eigenmarken der Familiendestille gehören unter anderem Kernstein, Revolte Rum sowie For The Lovers. Mit Momotaro gesellt sich eine neue Produktlinie der Brennerei hinzu. Die Namensgebung stammt von einer japanischen Sage über einen mutigen jungen Mann, der mit seinen tierischen Freunden die Welt vor Bösem schützte. Dieser junge Mann war für ein kinderloses Paar ein Wunder. Es begann damit, dass die Frau im Fluss einen Pfirsich treiben sah. Kaum hatte sie ihn aus dem Wasser gefischt, wollte sie ihn mit ihrem Mann teilen. Doch entsprang aus dem Pfirsich ihr lang ersehntes Wunschkind. Inspiriert von dieser Sage entwickelten sich die Momotaro Gins. Der Akainu kombiniert typisch japanische Botanicals mit Yuzu (Zitrusfrucht), Yamazakura (Kirsche), Ichigo (Erdbeere) und Matcha-Tee. Die ausgewählten Botanicals sind handverlesen und verleihen dem Momotaro ein frisches Aroma. Zur vollständigen Entfaltung ihres Aromas werden die Botanicals einzeln mazeriert und besonders schonend zeitaufwendig zu einem japanisch inspirierten Gin destilliert. Der Akainu Gin ist nicht nur geschmacklich etwas Besonderes, Auch das Flaschendesign ist ein Hingucker. Das gerollte Design mit einem roten Farbverlauf erinnert an die Kirschblüte in Japan.

Siegfried Rheinland

43% 8.50 CHF

Doppel-Gold beim World Spirits Award sowie beim China Wine and Spirits Award. Gold an der San Francisco World Spirits Competition. Zudem: Auszeichnung zum besten Gin Deutschlands. Obwohl der Siegfried Gin noch nicht lange auf dem Markt ist, wurde er schon mehrfach ausgezeichnet - unter anderem als bester Gin Deutschlands. Benannt wurde er nach Siegfried aus der Nibelungensage. Der Legende nach soll dieser am Drachenfels (unweit der Herkunft dieses Gins) einen Drachen getötet und anschliessend in seinem Blut gebadet haben. Ein Lindenblatt spielt in dieser Sage eine bedeutende Rolle und macht auch den Siegfried Gin einzigartig. Denn die Lindenblüte ist das Leit-Botanical - insgesamt werden 18 ausgelesene Botanicals verwendet. Der Siegfried Gin - oder kurz: Siggie - ist ein regionales Destillat, bei dem ganz auf industrielle Hilfsmittel, künstliche Aromen und Zusatzstoffe verzichtet wird.

Siegfried Wonderleaf

alkoholfrei 8.50 CHF

Der Wonderleaf Gin ist ein alkohol- und zuckerfreies Kräuter- und Gewürzdestillat, welches von den Erfindern des Siegfried-Gins hergestellt wird. Mit 18 Botanicals dient er als Basis für alkoholfreie Mischgetränke

The Duke Rough Munich Dry Gin

42% 11.50 CHF

Nachdem der Original Munich Dry Gin und der Wanderlust Dry Gin von The Duke als wahre Botanical-Bomben auf den Markt kamen, zeigten sich die Hersteller einsichtig und übten sich in der Reduktion - dies verlangte nämlich der anwachsende Kundenkreis, der nach klassischen (altbewährten?) Rezepturen und intensiven Wacholdernoten schrie. Also entwickelte man den Rough Gin auf der Basis von nur fünf Zutaten: fruchtig-herber Wacholder, würziger Koriander, frische Orangenschalen, charaktervoller Hopfen und mildes Malz. Insgesamt zeigt sich der Gin von der milden, harmonischen Seite, wobei alle Botanicals mit gleich starker Präsenz hervortreten. Damit ist die 2017 herausgekommene Edition in vielfältiger Weise einsetzbar, etwa in Cocktails wie Munich Mule, Bramble, Gin Tonic und Gin Basil Smash. Generell lässt sich der Rough Gin gut mit Fruchtsäften und Sirupen mischen - denkbar wäre z.B. ein warmer Punsch in Verbindung mit Weissm Portwein, Birnensaft und Zimtsirup.

The Illusionist Dry Gin

45% 11.50 CHF

Ob Zauberei- oder Chemiefan – The Illusionist Gin weckt das Interesse beider Gruppen. Aber auch ganz gewöhnliche Gin-Freunde werden sich auf das Destillat in ihren Gläsern freuen! Hier kann man schon einmal einen Tipp geben: Falls man diesen Gin als Gin Tonic trinken möchte, sollte man dem Barkeeper verbieten, diesen anzumischen. The Illusionist Gin kommt nämlich mit seiner eigenen Show daher. Als purer Gin eingeschenkt, besitzt er eine kornblumenblaue Farbe. Gibt man dann aber etwas Tonic Water mit dazu, verwandelt sich diese in ein schickes Rosa! Dafür ist angeblich „eine Pflanze vom anderen Ende der Welt“ verantwortlich. Und diese wird leider geheim gehalten. Was man aber weiss, ist, dass dieser Gin von dem Zahnarzt Max Muggenthaler und dem Wirtschaftskaufmann Tim Steglich erfunden wurde. Dazu verwenden die beiden Münchner Wacholder, Macis, Lavendel, Kardamom, Süssholz, Rosmarin, Zitrusfrüchte und noch ein paar weitere Botanicals. Im November 2016 kam die erste Charge auf den Markt. Der The Illusionist Gin wird in schicke Keramikflaschen mit einem toll kreierten Etikett abgefüllt, die ein toller Blickfang in jeder Bar sind.

Elephant Gin Elephant Strength

57% 11.50 CHF

Fünf der insgesamt 14 Botanicals, die für diesen 57%-igen Gin verwendet werden, stammen von dem afrikanischen Kontinent. Sie tragen exotische bis mystische Namen wie "Buchu", "Löwenschwanz" und "Teufelskralle". Auch afrikanisches Wermutkraut und die Frucht des majestätischen Affenbrotbaums sorgen dafür, dass der in der Nähe von Hamburg handgefertigte Gin seinen an Afrika anlehenden Namen zu Recht trägt. Der Beinamen "Elephant Strength" leitet sich daraus ab, dass dieser Gin stärker ist als der ursprüngliche London Dry Gin mit 45% Alkoholgehalt. Die Hersteller verzichten dabei gänzlich auf künstliche Aromastoffe und Zucker. Stattdessen kommen weitere, weltweit bezogene Zutaten wie Pimentbeeren, Orangenschalen, Ingwer, der obligatorische Wacholder sowie deutsche Äpfel und österreichische Latschenkiefernadeln hinzu. Die letzten drei Botanicals unterliegen dem Firmengeheimnis. Die Geschmacksgeber werden schliesslich einen Tag lang mazeriert und in einer Kupferbrennblase der Marke Arnold Holstein destilliert. Dabei entstehen kleine Chargen von 600 bis 700 Flaschen. Neben dem hohen Qualitätsanspruch legt die Marke Elephant Gin auch Wert auf ein individuelles Flaschendesign: Das Etikett erinnert an eine Briefmarke sowie eine alte, illustrierte Karte, wie sie damals die europäischen Kolonisten in Afrika nutzten. Darunter versieht eine Kalligrafin eine jede Flasche mit einer Nummer und dem Namen eines Elefanten. Die handgedrehte Kordel mit Bleisiegel ist ein weiteres Detail, das ins Auge sticht. Übrigens: 15% des Gewinns eines jeden Flaschenverkaufs gehen an "Big Life Foundation" und "Space for Elephants Foundation", die zum Schutz der Elefanten in Afrika beitragen.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggilochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Irland

MIL Gin Irish Pot Still Gin

43% 8.50 CHF

Obwohl das Wort «Irish» im Beinamen steht, hat sich das Team der Pearse Lyons Distillery dazu entschieden, diesem Gin ein südländisches Geschmacksprofil zu verpassen. Dies erreichte man durch die Zugabe von typisch mediterranen Botanicals wie Mandeln, Basilikum, Bergamotten, Stachelbeeren, Wacholder, Oliven, Iriswurzel, Rosmarin und Thymian. Beim Míl Gin handelt es sich gewiss nicht um den ersten mediterran angehauchten Gin - allerdings um den ersten, der in einer Pot Still in der historischen St. James Kirche in Dublin entsteht. Die Hersteller selbst bezeichnen Míl als «iberisch-irischen Fusion Gin». Passenderweise benannte man den Gin nach Míl Espáine, dem mythenhaften Vorfahren des irisch-gälischen Volks. Nachdem Míl auf der iberischen Halbinsel im Kampf den Tod fand, bevölkerten seine Söhne und weiteren Familienangehörigen die grüne Insel - so besagt es zumindest die Legende.

Ninth Wave Irish Gin

43% 8.50 CHF

World Gin Awards - Goldmedaille CWSA (China Wine & Spirits Awards) - Doppelgoldmedaille & Gin des Jahres Mit neun Botanicals, darunter Zitronenverbene, Kardamom und Orangenschalen, ist der Gin eine schmackhafte Balance aus aromatischer Würze und Zitrusfrüchten.

Grossbritannien

Gordon's Gin

37.5% 6.50 CHF

International Spirits Challenge 2016 Bronze International Spirits Challenge 2017 Gold International Wine & Spirit Competition 2017 Gold Die Geschichte vom Gordon's Gin reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Im Jahr 1769 gründete Alexander Gordon seine Brennerei in Southwark, London, und begann mit dem Destillieren von Gin. Sein London Dry Gin erfreute sich bald einer grossen Popularität, vor allen Dingen bei der British Navy. Die Matrosen sorgten dafür, dass Gordon's Gin bald in aller Welt bekannt wurde. Heutzutage ist Gordon's Gin der weltweit meistverkaufte London Dry Gin - Gordons Brennerei wurde selbst zweimal zum offiziellen Hoflieferanten des Königshauses ernannt. Bis heute blieb die Rezeptur unverändert: Wacholder, Koriander, Engelwurz, Orangen- und Zitronenschalen sind in der Botanical-Liste enthalten, die bis heute nur einem Dutzend Personen bekannt ist. Die Botanicals aromatisieren diesen dreifach destillierten Gin, dessen Herstellung ungefähr zehn Tage dauert. Das Wildschwein im Label stammt angeblich von der Geschichte, dass einer der schottischen Vorfahren Gordons den damaligen König vor einem aggressiven Wildschwein rettete.

Gordon's Premium Pink Gin

37.5% 6.50 CHF

Der auf der Flasche abgebildete Kopf eines wilden Ebers passt zwar nicht ganz zum rosablumigen Design dieses Gins, doch stören sollte das niemanden. Der Gordon's Premium Pink Gin reiht sich in die immer grösser werdende Kategorie an pinkfarbenen Gins mit fruchtigem Geschmacksprofil ein, und ist eine gute Grundlage für ausergewöhnliche Cocktails. Im Copa-Glas mit Tonic Water und Erdbeerstückchen macht dieser Wacholderschnaps eine besonders gute Figur. Aromatisiert wird er unter anderem mit Himbeeren, Erdbeeren und roten Johannisbeeren, die für einen natürlich süssen Geschmack und die rosa Farbgebung sorgen. Seit 2017 ist der fruchtig-beerige Gin erhältlich.

Gordon's Alkoholfrei 70cl

Alkoholfrei 6.50 CHF

Wohl kaum ein anderer Gin tauchte so oft in Film, Musik und Literatur auf wie der klassische Gordon's London Dry Gin. Das liegt daran, dass Gordon's vor dem Gin-Boom, der Ende des 20. Jahrhunderts einsetzte und immer noch anhält, Marktführer bei den internationalen Markengins war. Grössen wie Ernest Hemingway und Humphrey Bogart werden ebenso mit der Marke assoziiert wie die weltberühmten Longdrinks Gin & Tonic und Martini. Zurückzuführen ist der Gordon's Gin auf den Schotten Alexander Gordon, der 1769 seine Destillerie in London gründete. Der Legende nach gehörte er zu den ersten, die ihren Wacholderschnaps ohne Zuckerbeigabe anfertigten. Die Null-Promille-Variante, die weniger als 0.015% vol. aufweist und damit praktisch alkoholfrei ist, lehnt an die originale Botanical-Komposition des Gins an. Das auf Wasserbasis hergestellte Destillat bietet die Option, auch dann den authentischen Gordon's-Geschmack in einem Gin&Tonic vorzufinden, wenn man mal auf Alkohol verzichten möchte.

Tanqueray No.10 Dry Gin

47.3% 7.50 CHF

Tanqueray No.10 ist der jüngere Bruder des Tanqueray London Dry Gins. Durch die Zufügung weiterer frischer Botanicals und eine besonders schonende, vierfache Destillation im Small Batch-Verfahren erreicht dieser Gin ein Höchstmass an Aromengehalt, wobei eine besondere Betonung auf den Zitrusnoten liegt. Der Name des Tanqueray No.10 leitet sich von der Nummer der Destille ab, die als einzige bei den deutschen Luftangriffen 1941 nicht zerstört wurde. Der Brennkessel ist deshalb bis heute in Gebrauch.

Tanqueray Royale Blackcurrant Gin

41.3% 8.50 CHF

Die global vermarktete Marke Tanqueray gehört zum Spirituosenkonzern Diageo und wurde 1830 von einem gewissen Charles Tanqueray ins Leben gerufen, der im Londoner Stadtteil Bloomsbury eine Destillerie errichten liess. Schon bald wurde sein Gin in den britischen Kolonien wie etwa Jamaika und den Vereinigten Staaten populär, dort vor allem als Bestandteil des Cocktails Dry Martini. Man munkelt übrigens, das Flaschendesign sei einem dreiteiligen Cocktailshaker nachempfunden. Nachdem die Brennerei bei Luftangriffen im Jahr 1941 dem Boden gleichgemacht wurde (abgesehen von einem Brennkessel, der bis heute in Gebrauch ist), verlagerte sich die Produktion aus London heraus. Seit 1998 werden die Gins der Marke Tanqueray in Diageos riesiger Cameronbridge Distillery hergestellt. Der Tanqueray Royal Blackcurrant reiht sich als neuester Sprössling in die Serie aromatisierter Gins der Destillerie ein. Er soll inspiriert sein durch die Reisen Charles Tanqueray's in den 1840er Jahren durch Frankreich. Die enthalten schwarzen Johannisbeeren stammen aus Frankreich und geben dem Gin nicht nur eine prägnante Farbe, sondern sind im Geschmack wahrnehmbar. Für etwas Süsse sorgt zudem Vanille.

Tanqueray Alkoholfrei

ALKOHOLFREI 7.50 CHF

Schon Madonna, Rita Ora, Snoop Dogg, The Notorious B.I.G. oder auch Bruce Springsteen besangen den legendären Tanqueray Gin in der unverwechselbaren grünen Flasche in ihren Liedern. Tanqueray gehört zu den populärsten und meistverkauften Ginmarken weltweit, und steht sowohl bei Privatkunden als auch bei Mixologen und Gastronomen hoch im Kurs. Die bis heute unveränderte Rezeptur entstand spätestens im Jahr 1838, als Charles Tanqueray eine Brennerei im Londoner Stadtteil Bloomsbury besass. Die genaue Zusammensetzung ist über Generationen hinweg geheim geblieben - allerdings sollen Botanicals wie Wacholder, Koriandersamen, Angelikawurzel und Süssholz den trockenen Geschmack bestimmen. Bis 1989, als sich Charles Ururgrossenkel aus dem Geschäft zurückzog, blieb die Familie Tanqueray in den Geschicken des Gins involviert. Einige Jahre zuvor hatte der Diageo-Konzern die Markenrechte übernommen und die Produktion in die riesige Cameronbridge Distillery in Schottland verlagert, die auch Heimat des Gordon's Gins ist. Die alkoholfreie Variante des Tanqueray Gins kam 2021 auf den Markt. Hergestellt wird der Tanqueray 0.0% mit denselben kennzeichnenden Botanicals wie das Original: Wacholder, Koriander, Engelwurz und Süssholz. Der Unterschied liegt darin, dass die Botanicals nicht in Alkohol, sondern in Wasser eingelegt, aufgeheizt und destilliert werden.

Bombay Sapphire London Dry Gin

40% 7.50 CHF

Als Mama und Papa noch schlechte Haarstile und Karottenhosen trugen, entschied man sich bei der Laverstoke Mill, auf den Gin-Hype zu springen - in den 80iger Jahre wurde der Bombay Sapphire geboren. Mit dem Bild der Königin Victoria und der kantigen Flasche in stahlblauer Farbe soll an den Stern von Bombay erinnert werden - den bekannten, blauen Saphir, von dem dieser Gin seinen Namen erhalten hat. Auch macht dies von einem anderen Punkt aus Sinn: spielt doch dieser Gin auf die Beliebtheit der Spirituose in Indien an, dass sich unter der Herrschaft Englands befand. Dieser Gin wird nach einer Originalrezeptur aus dem Jahre 1761 unter Verwendung von zehn verschiedenen Kräutern und Gewürzen in einem schonenden Dampf-Infusions-Verfahren in sogenannten Carterheads hergestellt. Hier wird also nicht mazeriert, sondern bedampft. Und damit nicht genug: selbst die Carterheads besitzen einen Namen. In Tom, Mary, Henry und Victoria wird ein Kupfer-Körbchen gehängt, in dem sich die Botanicals befinden. Somit sollen alle Aromastoffe in den Alkohol übergehen.

Bombay Bramble Gin Blackberry & Rasperry

37.5% 7.50 CHF

Mit dem anhaltenden Gin-Boom erfährt auch der Cocktail Bramble ein neues Level an Popularität. Sofern man Brombeerlikör zur Hand hat, kann man sich den fruchtigen Cocktail natürlich zusammenmischen - man kann aber auch gleich zu einem Gin greifen, der mit Brombeeren aromatisiert wurde! Der Bombay Bramble Gin wurde 2020 neu eingeführt. Seinen Geschmack erhält er durch die Infusion von reif geernteten Brombeeren und Himbeeren - Zucker oder künstliche Farb- und Aromenstoffe wurden nicht hinzugegeben. Das war wichtig, um nicht in die Kategorie der Gin-Liköre abzurutschen. Die typische Wacholdernote bleibt ebenso erhalten. Daher eignet sich der Bombay Bramble Gin gut für den Klassiker Gin & Tonic - oder eben für einen Bramble ohne Brombeerlikör.

Barber's London Dry Gin

40% 7.50 CHF

Beim Barber's Gin handelt es sich um einen klassisch englischen Gin, der noch wie in früheren Zeiten hergestellt wird. Das heisst, dass keine Zitrusfrüchte verwendet werden, sondern nur die üblichen Kräuter und Gewürze. Dazu gehören: Wacholder aus Kroatien, Koriander aus Marokko, Thymian aus Spanien und Angelikawurzel aus Frankreich. Wie der Barber's Gin zu seinem Namen kam? Die Hersteller wollen damit an die Zeit erinnern, als die englischen Barbier Gin bei der Arbeit einsetzten. Denn die Spirituose bot gleich zweierlei Effekte: Sie desinfizierte die Wunden nach der Rasur und hatte durch die Botanicals einen angenehmen Duft, wodurch sie sich auch als After-Shave eignete.

Fifty Pounds Gin

43.5% 8.50 CHF

Die englische Regierung beschloss 1736 den ersten "Gin Act". Demnach sollte jede Destille in England eine Lizenz für 50 Pfund erwerben, um legal Gin brennen und verkaufen zu dürfen. Die Namensgebung dieses Gins erfolgte demnach mit einem ironischen Seitenhieb auf den ersten Gin Act. Entwickelt wurde er in der hoch angesehenen Thames Distillery in London. Das Rezept wurde über die Jahrhunderte in der Erfinderfamilie weitergegeben. Zu den Botanicals gehören unter anderem Wacholder, Koriander, Paradieskörner, Pfefferkraut, Orangen- und Zitronenschalen, Süssholz sowie Angelikawurzel. Diese werden zwei Tage lang mazeriert und anschliessend in einer alten John-Dore-Kupferbrennblase destilliert, selbstverständlich nur in kleinen Mengen. Die Lagerung dauert drei Wochen an.

Brockmans Premium Gin

40% 8.50 CHF

Brockmans Gin ist eine Kreation von Davis, Bob, Neil und Matthew, deren Ziel es war, eine neuartige Spirituose zu kreieren. Nachdem die Gruppe von Freunden hunderte von alten Rezepten analysiert und ausprobiert hatte, entschied man sich für eine Mischung von elf Botanicals, um den Original Brockmans Gin zu kreieren. Unter klassischen Zutaten wie Engelwurz, Orangenschalen und Koriandersamen finden sich auch Blau- und Brombeeren in der Liste, die eigentlich so gar nicht in das Spiel aus Gewürzen und Kräutern hineinpassen. Nach der Mazeration in neutralem Getreidealkohol und dem Brennen in einer mehr als 100 Jahre alten Kupferbrennblase entsteht jedoch ein Gin, in dem sich Wacholder und Zitrus perfekt mit den dunklen Beeren vermählen. Brockmans schwarze, schwere Flasche ist dazu ein Blickfang in jeder Bar.

Hendrick's Gin

41.4% 8.50 CHF

Seit 1887 wird der Hendricks Gin vom Familienunternehmen William Grant & Sons in Schottland hergestellt. Dabei werden neben den üblichen Zutaten wie Wacholderbeeren, Koriander, Iriswurzel und Zitronenschale auch Rosenblüten und Gurke verwendet. Allerdings werden die Aromen mittels Dampf sorgfältig herausdestilliert und nicht, wie sonst üblich, herausgekocht. Als Basis kommt nur der beste Neutralalkohol aus Getreide in die Pot- und Carter-Head-Stills, die dadurch einen besonders grossen Kupferkontakt und einen weichen Geschmack des Gins garantieren. Fast alle Schritte der Herstellung erfolgen auch heute noch nach dem alten, traditionellen Verfahren, mit viel Liebe zum Detail, in kleinen 450-Liter-Batches und in Handarbeit. Abgefüllt wird der leicht rosafarbene Gin in braune Flaschen im Apothekerstil.

Hendrick's Flora Adora Gin

43.4% 8.50 CHF

Seit 1887 wird der Hendricks Gin vom Familienunternehmen William Grant & Sons in Schottland hergestellt. Dabei werden neben den üblichen Zutaten wie Wacholderbeeren, Koriander, Iriswurzel und Zitronenschale auch Rosenblüten und Gurke verwendet. Allerdings werden die Aromen mittels Dampf sorgfältig herausdestilliert und nicht, wie sonst üblich, herausgekocht. Als Basis kommt nur der beste Neutralalkohol aus Getreide in die Pot- und Carter-Head-Stills, die dadurch einen besonders grossen Kupferkontakt und einen weichen Geschmack des Gins garantieren. Fast alle Schritte der Herstellung erfolgen auch heute noch nach dem alten, traditionellen Verfahren, mit viel Liebe zum Detail, in kleinen 450-Liter-Batches und in Handarbeit. Es entsteht in der Brennerei allerdings noch mehr in dessen Versuchslabor, auch das Kabinett der Kuriositäten genannt. Dort verkrümelt sich die Meisterbrennerin Leslie Gracie, um ein paar neue Ginkreationen zu entwickeln. Jedes Jahr gelangt eine der Kreationen als limitierte Abfüllung in die Produktion, sodass es in diesem Fall für den Flora Adora Zeit wurde. Er folgt auf die vorherigen Sonderabfüllungen Neptunia, Lunar und Midsummer Solstice und sticht mit seinen floralen Noten hervor. Seine Basis beruht auf dem klassischen Gin, dem lediglich Rose und Gurke als Botanicals hinzugefügt werden. Am Gaumen kommen die blumigen Noten deutlich zum Vorschein. Abgefüllt wird der leicht rosafarbene Gin in braune Flaschen im Apothekerstil.

Italien

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Dogglochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Malfy Gin

41% 8.50 CHF

In Moncalieri, traditionell eine Gegend, in der Spirituosen wie Carpano, Cinzano und Martini Rossi produziert werden, ist die Brennerei Torino Distillati mit ihrem Malfy Gin eher ein Exot. Nachdem die Destillerie im Jahr 1906 von Fratelli Ferrero di Riccardo als Familienbusiness gegründet wurde und sich der Wermut- und Weinherstellung widmete, wurde sie in den 60iger Jahren von Seagram aufgekauft. Dann, im Jahr 1992, fiel sie in die Hände von Carlo Vergnano, der mit Hilfe seiner Frau und Tochter den Malfy Gin als „Nebenprodukt“ erfand und diesen zuerst in kleinen Mengen herstellte. Bald schon erfreute sich dieser Gin einer gewissen Beliebtheit und wurde in grösseren Batches produziert. Dafür werden die Zesten von Amalfi- und Sizilienzitrone im Verhältnis von 20 zu 80% in neutralem Getreidealkohol mazeriert und ausgepresst. Dieser Extrakt wird dann mit toskanischem Wacholder, Koriander, Zimtkassie, Süssholz sowie den Schalen von Orangen und Grapefruits versetzt und in einer Edelstahlbrennblase unter Vakuum bei 60 Grad destilliert. Durch diese geringe Destillationstemperatur bleiben die Aromastoffe fast unverändert. Nach der Fertigstellung wird der Gin dann in Flaschen abgefüllt, die durch ihr weiss-türkisenes Etikett sofort ins Auge fallen.

Malfy Gin Rosa

41% 8.50 CHF

In Moncalieri - traditionell eine Gegend, in der Wermut-Spirituosen wie Carpano, Cinzano und Martini produziert werden - ist die Brennerei Torino Distillati mit ihrem Malfy Gin eher ein Exot. Nachdem die Destillerie im Jahr 1906 von dem Familienunternehmen "Fratelli Ferrero di Riccardo" gegründet wurde und sich der Wermut- und Weinherstellung verschrieb, ging sie in den 60iger Jahren an Seagram über. Dann, im Jahr 1992, fiel sie in die Hände von Carlo Vergnano, der mit Hilfe seiner Frau und Tochter den Malfy Gin als „Nebenprodukt“ entwickelte und diesen zuerst in kleinen Mengen herstellte. Bald schon erfreute sich der Gin einer gewissen Beliebtheit und wurde in grösseren Chargen sowie in verschiedenen Ausführungen produziert. Der Gin Rosa legt den Schwerpunkt auf sizilianische Pink Grapefruits und einen Hauch Rhabarber. Dafür mazerieren die Zesten besagter Zitrusfrüchte in neutralem Getreidealkohol. Der Extrakt wird dann mit toskanischem Wacholder, Koriander, Zimtkassie, Engelwurz, Iriswurzel, Süssholz, Rhabarber sowie den Schalen von Amalfi-Zitronen und Orangen versetzt und in einer Edelstahlbrennblase unter Vakuum bei 60°C destilliert. Durch die geringe Destillationstemperatur bleiben die Aromastoffe fast unverändert. Das Tasting der "Rosa"-Version offenbart Noten von tropisch-fruchtiger Grapefruit, Wacholder, Kräutern, Zitronen und Rhabarber. Die sehr ausgeprägten Aromen laden dazu ein, diesen Gin mit Tonic Water oder anderen Mixern zu kombinieren.

Malfy Gin con Limone

41% 8.50 CHF

So türkisblau wie die italienischen Bergseen (oder auch die seichte Mittelmeerküste) und so gelb wie die spritzigen Zitronen von der Amalfi-Küste ist das Etikett des Malfy Gins. Gleich dreimal stösst man zudem auf die Letter G.Q.D.I., was so viel wie "Qualitäts-Gin aus Italien" bedeutet. Die Bezeichnung scheint eine marketingstrategische Erfindung der Hersteller zu sein, denn ausser dem Malfy Gin benutzt niemand die Abkürzung. Die Idee zu dem Gin entstand, als Brennerei-Inhaber Carlo Vergnano und Destillateur Beppe Ronco den nahe gelegenen Monviso Berg bestiegen und dort nicht nur klarstes Quellwasser, sondern auch wilde Wacholderbüsche vorfanden. Zusammen mit der grossen Varietät an Zitrusfrüchten, die in Italien heimisch sind, hatten die Männer alle wichtigen Inhaltsstoffe für einen Gin in der Nähe. Anfangs stellte die Vergnano-Familie, die seit 1992 eine 1906 erbaute Destillerie in Moncalieri bei Turin leitet, den Malfy Gin in kleinen Chargen her. Als Elwyn Gladstone, Gründer von Biggar & Leith, darauf aufmerksam wurde, schlug er jedoch eine Kollaboration vor – das Publikum sollte grösser und globaler werden. Die Herstellung liegt nach wie vor in den Händen von Carlo, seiner Frau und deren Kinder sowie von Beppe Ronco und Denis Muni. Die Ginsorte "Con Limone" setzt verstärkt auf Sfusato-Zitronen, die in dem besonderen Mikroklima der Amalfi-Küste im südlichen Italien wachsen. Dazu gesellen sich Wacholder, Anis, Koriander und weitere Botanicals. Der Geschmack wird von einer erfrischenden, spritzigen Zitrusfruchtigkeit bestimmt.

Malfy Gin con Arancia

41% 8.50 CHF

So türkisblau wie die italienischen Bergseen (oder auch die seichte Mittelmeerküste) und so leuchtend orange wie die Blutorangen aus Sizilien ist das Etikett des Malfy Gins. Gleich dreimal stösst man zudem auf die Letter G.Q.D.I., was so viel wie "Qualitäts-Gin aus Italien" bedeutet. Die Bezeichnung scheint eine marketingstrategische Erfindung der Hersteller zu sein, denn ausser dem Malfy Gin benutzt niemand die Abkürzung. Die Idee zu dem Gin entstand, als Brennerei-Inhaber Carlo Vergnano und Destillateur Beppe Ronco den nahe gelegenen Monviso Berg bestiegen und dort nicht nur klarstes Quellwasser, sondern auch wilde Wacholderbüsche vorfanden. Zusammen mit der grossen Varietät an Zitrusfrüchten, die in Italien heimisch sind, hatten die Männer alle wichtigen Inhaltsstoffe für einen Gin in der Nähe. Anfangs stellte die Vergnano-Familie, die seit 1992 eine 1906 erbaute Destillerie in Moncalieri bei Turin leitet, den Malfy Gin in kleinen Chargen her. Als Elwyn Gladstone, Gründer von Biggar & Leith, darauf aufmerksam wurde, schlug er jedoch eine Kollaboration vor – das Publikum sollte grösser und globaler werden. Die Herstellung liegt nach wie vor in den Händen von Carlo, seiner Frau und deren Kinder sowie von Beppe Ronco und Denis Muni. Die Ginsorte "Con Arancia" setzt verstärkt auf sizilianische Blutorangen, die im November geerntet werden. Die Schalen dieser begehrten Zitrusfrüchte saugen sich mit Alkohol voll; der aus einer Pressung resultierende Saft wird dann mit Wacholder und sechs weiteren Botanicals vermählt, um den Destillationsvorgang gemeinsam zu durchlaufen. Der Geschmack wird von einer erfrischenden Zitrusfruchtigkeit bestimmt.

Spanien

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Dogglochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Master's Selection London Dry Gin

40% 7.50 CHF

Dass die Bezeichnung als "London Dry Gin" nicht an den Ort der Herstellung geknüpft ist, sollte mittlerweile bekannt sein. Dementsprechend kommt dieser mehrfach preisgekrönte Gin aus einer renommierten Traditions-Destillerie 50km südlich von Barcelona. Der internationale Erfolg bei diversen Spirituosen-Wettbewerben seit 2014 lässt sich vielleicht durch das sorgfältige und aufwendige Herstellungsverfahren erklären: Zunächst wird der vordestillierte Weizenalkohol ein zweites Mal unter der Zugabe von spanischem Wacholder, spanischem Koriander und guatemaltekischem Kardamom destilliert. Dann mazieren süsse Orangen aus Valencia sowie Bitterorangen und Zitronen aus Sevilla jeweils einzeln für die Dauer eines ganzen Jahres, bevor die Vermischung der Mazerate und die dritte Destillation ansteht. Zum Schluss vereint sich das Basis-Destillat mit dem Zitrus-Destillat und ergibt den Master's Selection London Dry Gin – ganz ohne künstliche Zusätze, so wie es die EU-weite Regelung für einen London Dry Gin vorschreibt. Die seit 1835 bestehende MG Destilerías stellt übrigens schon seit den 1940ern Gin her. Dieser 40%-ige Premium-Gin in der blauen, auffallend gewölbten Flasche kam jedoch erst bedeutend später hinzu.

Gin Mare Mediterranean Gin

42.7% 8.50 CHF

Der Gin Mare zeichnet sich durch folgende 4 Botanicals aus: Thymian aus der Türkei, Rosmarin aus Griechenland, Basilikum aus Italien und grüne Arbequina-Oliven aus Spanien. Eine 36-stündige Mazeration dieser Zutaten in Alkohol und dessen anschliessende Redestillation im traditionellen Pot-Still-Verfahren sind ausschlaggebend für das Aroma des Gin Mare. Allerdings enthält die Spirituose auch die gin-typischen Botanicals Wacholder, Kardamom und Zitrus.

Gin Mare Capri Edition

42.7% 11.50 CHF

Aus dem Fischerdorf Vilanueva, direkt ausserhalb von Barcelona gelegen, kommt der Gin Mare. Hergestellt in einer kleinen Kapelle, die eine florentinische Kupferbrennblase mit einer Kapazität von 250 Litern beherbergt, wurde dem Produkt ein besonders einprägsamer Name verliehen, der unweigerlich an das Meer ("Mar/Mare") denken lässt. Die Brüder Mark und Manuel Giro Ribot wollten mit ihrer Marke in die Fussstapfen ihres Vaters treten, der den berühmten spanischen GIN MG erfand und vermarktete. Somit setzten sie sich 2007 mit Global Premium Brands in Verbindung und fingen an, 45 Botanicals einzeln in neutralem Alkohol zu mazerieren und zu destillieren. Nach jahrelangem Probieren legten sich die Brüder auf sechs Haupt-Komponenten fest: die Arbequina-Olive und diverse Zitrusfrüchte (süsse Orangen, Bitterorangen sowie Zitronen) aus Spanien, Rosmarin aus der Türkei, Thymian aus Griechenland, Basilikum aus Italien und Wacholderbeeren vom Grundstück der Brennerei. Jeder Arbeitsschritt vom Mazerieren der Zitruschalen bis zum Abfüllen und Etikettieren der Flaschen wird in der kleinen Destillerie von Hand ausgeführt. Mit der Capri Edition feierte man gebührend das zehnjährige Jubiläum von Gin Mare. Inspiriert von den weitläufigen Zitrusainen der italienischen Insel Capri, wird der Gin mit den Aromen von Zitrone und Bergamotte angereichert. Weitere Details werden nicht verraten, sodass der Gin ein klein wenig geheimnisvoll bleibt. Eine Verkostung verrät allerdings, dass die Erfolgsrezeptur für die limitierte Edition nur minimal variiert wurde: Die Zitruskomponente ist stärker ausgeprägt und liefert jetzt deutliche Nuancen von Bergamotte. Derweil lenkt das Flaschendesign die Blicke auf sich: Die Flasche erweckt den Eindruck, handwerklich gefertigt worden zu sein, während ein Korkstopfen Exklusivität verspricht und ein Pappanhänger auf die Insel Capri verweist.

Niederlande

Black Tomato Gin

42.3% 9.50 CHF

Seit August 2016 zeichnet sich das niederländische Dorf Bruinisse am Meeresarm Oosterschelde nicht mehr allein durch die traditionsreiche Muschelfischerei aus. Damals brachten nämlich Brennmeister Meindert Kampen und seine Crew die allererste Charge des Black Tomato Gins auf den Markt. Der ungewöhnliche Gin in der blickdichten 50cl-Flasche enthält ein geheimes Botanical, ein paar Tropfen lokal gewonnenes Salzwasser und die namensgebenden, schwarzen Tomaten. Diese geniessen hierzulande Seltenheitswert, können jedoch - wie die handelsüblichen roten Tomaten - auch im eigenen Garten angebaut werden. Die Ernte der für den Gin prädestinierten Früchte findet in Sizilien statt. Ausserdem ist die Destillerie eine der wenigen in ganz Holland, die Gebrauch von einem ureigenen Malzboden macht. Dies ist ein Steinboden, auf dem die eingeweichten Malzkörner zu spriessen beginnen. Der Black Tomato Gin eignet sich für vielerlei Cocktails und Longdrinks wie Red Snapper, Martini, French 75, sowie den allbekanntesten Gin & Tonic.

Rutte Dutch Dry Gin

43% 9.50 CHF

Obwohl die Destillerie Rutte seit 1872 im Geschäft ist, verzeichnete sie über die Jahre hinweg wenig Wachstum. Tatsächlich ist sie heute eine der kleinsten Brennereien in ganz Holland, doch das ist den Betreibern auch ganz recht so: Sie möchten weiterhin hohe Qualität und einen Hauch "Intimität" offerieren. Seit 2013 verwendet das Team rund um Brennmeisterin Myriam Hendrickx eine deutsche Kupferbrennanlage, die per Wasserbad erhitzt wird und den Namen «Vulkaan 4» trägt. Die Destillerie Rutte hat zwei Gins und mehrere Genever im Angebot - darunter den Dutch Dry Gin mit den üblichen Verdächtigen Wacholder, Koriander, Kardamom, Angelikawurzel und Orangenschalen nebst herzhaften Sellerie-Blättern. Das Team hat mit dem Dutch Dry Gin ein rundum natürliches Produkt mit organischen Zutaten geschaffen, das sich in einer edlen Glasflasche präsentiert.

Belgien

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggilochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Amuerte Coca Leaf Gin Black Edition

43% 9.50 CHF

Es gibt nicht nur Gin mit Hanfblättern, sondern auch Gin mit Coca-Blättern! Denn lange bevor der aus den Pflanzen extrahierte Wirkstoff Kokain zu einer weit gefürchteten Droge wurde, war der Strauch eine sehr geschätzte Nutzpflanze in Peru, Kolumbien und anderen Andenländern. Dort stellt das Kauen der Coca-Blätter eine Alltagszeremonie unter den indigenen Stämmen dar. Als Jeroen und seine Frau Eveline als Rucksackreisende im kolumbianischen Regenwald ihre erste Begegnung mit den Blättern hatten, wussten sie sofort, dass dies die ideale Zutat für ihren angedachten Gin sei. Erfahrung mit dem Destillieren hatten sie bereits, denn Jeroen entstammt einer belgischen Brennerfamilie, die sich seit jeher mit Gin und Genever auseinandersetzt. Um die naturgegebene Bitterkeit der Coca-Pflanze auszugleichen, zog man für die Herstellung noch typisch peruanische Früchte wie Tamarillo, Papaya und Drachenfrucht heran. Ob es weitere Zutaten gibt, lässt sich nicht ganz erschliessen – jedenfalls trägt der Amuerte Gin herb-bittere, fruchtig-exotische Züge und ist mit einem klassischen London Dry Gin kaum zu vergleichen. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätigem Gold versehen. Die Symbolik und der Name sollen jedoch keine negativen Schwingungen überbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.

Amuerte Coca Leaf Gin Blue Edition

43% 9.50 CHF

Es gibt nicht nur Gin mit Hanfblättern, sondern auch Gin mit Coca-Blättern! Denn lange bevor der aus den Pflanzen extrahierte Wirkstoff Kokain zu einer weit gefürchteten Droge wurde, war der Strauch eine sehr geschätzte Nutzpflanze in Peru, Kolumbien und anderen Andenländern. Dort stellt das Kauen der Coca-Blätter eine Alltagszeremonie unter den indigenen Stämmen dar. Als Jeroen und seine Frau Eveline als Rucksackreisende im kolumbianischen Regenwald ihre erste Begegnung mit den Blättern hatten, wussten sie sofort, dass dies die ideale Zutat für ihren angedachten Gin sei. Erfahrung mit dem Destillieren hatten sie bereits, denn Jeroen entstammt einer belgischen Brennerfamilie, die sich seit jeher mit Gin und Genever auseinandersetzt. Um die naturgegebene Bitterkeit der Coca-Pflanze auszugleichen, zog man für die Herstellung der Blued Edition noch brasilianische Feigen heran. Ob dem Gin weitere Zutaten beigefügt werden, lässt sich nicht ganz erschliessen – jedenfalls trägt die Amuerte Blue Edition dezent bittere sowie süssliche Züge. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätiger Goldfolie versehen. Die Symbolik und der Name sollen übrigens keine negativen Schwingungen überbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.

Amuerte Coca Leaf Gin Red Edition

43% 9.50 CHF

Es gibt nicht nur Gin mit Hanfblättern, sondern auch Gin mit Coca-Blättern! Denn lange bevor der aus den Pflanzen extrahierte Wirkstoff Kokain zu einer weit gefürchteten Droge wurde, war der Strauch eine sehr geschätzte Nutzpflanze in Peru, Kolumbien und anderen Andenländern. Dort stellt das Kauen der Coca-Blätter eine Alltagszeremonie unter den indigenen Stämmen dar. Als Jeroen und seine Frau Eveline als Rucksackreisende im kolumbianischen Regenwald ihre erste Begegnung mit den Blättern hatten, wussten sie sofort, dass dies die ideale Zutat für ihren angedachten Gin sei. Erfahrung mit dem Destillieren hatten sie bereits, denn Jeroen entstammt einer belgischen Brennerfamilie, die sich seit jeher mit Gin und Genever auseinandersetzt. Um die naturgegebene Bitterkeit der Coca-Pflanze auszugleichen, zog man für die Herstellung der Red Edition noch «Pineberry» heran. Für alle, die es noch nicht wissen: Die Frucht, die hierzulande als «Ananaserdbeere» bezeichnet wird, ist ein Klon der Gartenerdbeere mit kleinerem Durchmesser, weisslicher Farbe, roten Kernen und einem einzigartigen Aroma, das an Ananas erinnert. Die Pineberry wurde nach der Jahrtausendwende in Südamerika entdeckt und wird heute vorrangig in Belgien angebaut. Ob dem Gin weitere Zutaten beigefügt werden, lässt sich nicht ganz erschliessen – jedenfalls trägt die Amuerte Red Edition herb-bittere sowie frische und tropisch-fruchtige Züge. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätiger Goldfolie versehen. Die Symbolik und der Name sollen übrigens keine negativen Schwingungen überbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.

Amuerte Coca Leaf Gin White Edition

43% 9.50 CHF

Es gibt nicht nur Gin mit Hanfblättern, sondern auch Gin mit Coca-Blättern! Denn lange bevor der aus den Pflanzen extrahierte Wirkstoff Kokain zu einer weit gefürchteten Droge wurde, war der Strauch eine sehr geschätzte Nutzpflanze in Peru, Kolumbien und anderen Andenländern. Dort stellt das Kauen der Coca-Blätter eine Alltagszeremonie unter den indigenen Stämmen dar. Als Jeroen und seine Frau Eveline als Rucksackreisende im kolumbianischen Regenwald ihre erste Begegnung mit den Blättern hatten, wussten sie sofort, dass dies die ideale Zutat für ihren angedachten Gin sei. Erfahrung mit dem Destillieren hatten sie bereits, denn Jeroen entstammt einer belgischen Brennerfamilie, die sich seit jeher mit Gin und Genever auseinandersetzt. Um die naturgegebene Bitterkeit der Coca-Pflanze auszugleichen, zog man für die Herstellung der White Edition noch "Finger Lime" aus einem italienischen Naturpark, Kardamom, Koriander und Szechuan-Pfeffer heran. Damit entwickelte man einen ganz neuartigen Geschmack zur Black Edition, die 2018 für Furore sorgte. Für alle, die es noch nicht wissen: Finger Lime ist eine längliche, fingerförmige Zitrusfrucht, deren Fruchtfleisch wie Kaviar aussieht. Ob es weitere Zutaten gibt, lässt sich nicht ganz erschliessen - jedenfalls trägt die Amuerte White Edition herb-bittere, frische und würzige Züge. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätiger Goldfolie versehen. Die Symbolik und der Name sollen übrigens keine negativen Schwingungen überbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.

Amuerte Coca Leaf Gin Green Edition

43% 9.50 CHF

Es gibt nicht nur Gin mit Hanfblättern, sondern auch Gin mit Coca-Blättern! Denn lange bevor der aus den Pflanzen extrahierte Wirkstoff Kokain zu einer weit gefürchteten Droge wurde, war der Strauch eine sehr geschätzte Nutzpflanze in Peru, Kolumbien und anderen Andenländern. Dort stellt das Kauen der Coca-Blätter eine Alltagszeremonie unter den indigenen Stämmen dar. Als Jeroen und seine Frau Eveline als Rucksackreisende im kolumbianischen Regenwald ihre erste Begegnung mit den Blättern hatten, wussten sie sofort, dass dies die ideale Zutat für ihren angedachten Gin sei. Erfahrung mit dem Destillieren hatten sie bereits, denn Jeroen entstammt einer belgischen Brennerfamilie, die sich seit jeher mit Gin und Genever auseinandersetzt. Um die naturgegebene Bitterkeit der Coca-Pflanze auszugleichen, zog man für die Herstellung der Green Edition noch «Curuba» heran. Für alle, die es noch nicht wissen: Die Frucht, die hierzulande als «Bananen-Passionsfrucht» bezeichnet wird, ist in der Andenregion Kolumbiens heimisch und für ihren säuerlich-aromatischen Fruchtgeschmack bekannt. Ob dem Gin weitere Zutaten beigelegt werden, lässt sich nicht ganz erschliessen – jedenfalls trägt die Amuerte Green Edition herb-bittere sowie frische und tropisch-fruchtige Züge. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätiger Goldfolie versehen. Die Symbolik und der Name sollen übrigens keine negativen Schwingungen überbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggilochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Finnland

Kyrö Gin 50cl

42.6% 7.50 CHF

Ausgezeichnet bei der International Wine & Spirits Competition 2015 als bester Gin der Welt, wird dieser Gin in der nördlichsten Whisky- und Ginbrennerei in Finnland hergestellt. Ausschliesslich aus Roggen mit zwölf getrockneten und vier frischen Kräutern destilliert.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggiloehstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Japan

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Dogglochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

135° EAST Hyōgo Dry Gin

42% 8.50 CHF

Wie viele Sake-Hersteller in Japan kann auch die Akashi Sake Brewery in der Präfektur Hyogo auf eine jahrhundertealte Tradition zurückblicken. Im Jahr 2017 eröffnete Kimio Yonezawa zusätzlich die Kaikyo Distillery, um sich der Gin- und Whiskyproduktion zu widmen. Der 135° East Dry Gin ist nach dem 135. Ost-Meridian (Längengrad) benannt, der genau durch die Küstenstadt Akashi verläuft. Die Rezeptur basiert auf drei klassisch europäischen Gin-Botanicals und fünf authentisch japanischen Zutaten, die jeweils getrennt voneinander destilliert werden. Hierunter befinden sich Yuzu (Zitrusfrucht), Sencha (grüner Tee), Shiso (Perilla-Blatt), Ume (japanische Aprikose) und Sansho-Pfeffer. Die japanischen Botanicals durchlaufen eine schonende Vakuum-Destillation, wodurch die Aromen besser erhalten bleiben. Zum Schluss fügt das Team der Kaikyo Distillery noch ein paar Tropfen von ihrem hauseigenen Sake hinzu.

ETSU Pasific Ocean Limited Gin

9.50 CHF

Etsu Gin DOUBLE YUZU Limited Edition

43% 9.50 CHF

Der ETSU Japanese Gin war der erste Gin des französischen Unternehmens BBC Spirits aus der Weinbauregion Bordeaux. Mittlerweile handelt es sich hierbei um eine ganze Reihe an fernöstlich angehauchten Gins, die in der Asahikawa Distillery auf der nördlichen Insel Hokkaido oder in der Akita Distillery auf der Hauptinsel Honshu hergestellt werden. Der ETSU Double Yuzu Gin entsteht durch die siebentägige Mazeration von ausgesuchten Botanicals wie Yuzu-Früchten, Wacholderbeeren, Süssholzwurzel, Angelika, Koriander und Matcha (= gemahlener Grüntee-Pulver). Bevor die Destillation einsetzt, werden die Botanicals aus dem hochprozentigen Alkohol entfernt. Der entstandene Gin zeigt sich frisch, spritzig und fruchtig, mit ausgeprägten Aromen von Yuzu und Zitrone.

Akayane Haru Gin

46% 9.50 CHF

Die Akayane Distillery wurde 1908 gegründet und befindet sich inmitten zauberhafter Natur umgeben von saftig grünen Feldern im japanischen Minamikyushu. Die Nähe zum Vulkan Satsuma Fuji hat die Böden in der Umgebung mit nährstoffreichem Vulkanboden gesegnet. Auf dem Shirsau Plateau werden bereits seit Jahrhunderten heimische Süsskartoffeln angebaut, die die Basis der Akayane Gins bilden. Das saubere Grundwasser, das sogleich durch den Vulkanboden gefiltert wird, ist sehr nährstoffreich und ein ebenso wichtiger Bestandteil der Rezepturen. Zur Abrundung ihrer Produkte traf sich das Team der Akayane Distillery mit Philippe Traber von der Distillerie Mett , der weltbekannte Hersteller von eau de vie Jean-Paul Mett . Sie trafen sich direkt mehrfach mit Philippe, um mehr über die Kunst der Destillation zu lernen. Aufgrund seiner Expertise hat Akayane einen Kessel in die Produktion eingebunden, der eigentlich traditionell zur Herstellung von Cognac verwendet wird. Ein weiterer Kupferkessel der insgesamt neun wurde von Arnold Holstein angeregt, der selbst seit Jahren erfolgreich Gin, Bourbon, Vodka und noch viele weitere Spirituosen herstellt. Mit der neuen Gerätschaft aus Europa verwendet Akayane eine indirekte Heizmethode zusätzlich zu der bereits bestehenden Destillationsanlage. Die Kombination verschiedener Brennmethoden mit japanischer Tradition und sorgfältig ausgewählter Botanicals resultiert in unendlichem Potenzial charakteristischer Gins. Beim Akayane Gin Haru werden beispielsweise auch Matcha und Konbu Algen verwendet.

Roku Gin - The Japanese Craft Gin

43% 9.50 CHF

Sechs japanische Zutaten führen die Konsumenten dieses Craft Gins durch die vier Jahreszeiten des sonderbaren, fernöstlichen Inselstaats. Dazu zählen im Frühling geerntete Kirschblüten und Kirschblätter, im Sommer verarbeiteter grüner Tee und veredelter grüner Tee, im Herbst gewonnener Sansho-Pfeffer und im Winter erhaltene Schalen der Yuzu-Frucht. Allein mit dieser exotischen Botanical-Kombination dürfte sich der 43%-ige Spiritus allerdings kaum als Gin bezeichnen. Deshalb kommen auch noch Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Angelikasamen, Kardamom, Zimt, Bitterorange und Zitrone hinzu. Der Roku Gin ist ein weiteres Kind des Suntory-Imperiums, das seit 1936 in der Ginproduktion aktiv ist. 2017 brachte man den jüngst kreierten Wacholderschnaps in einer ästhetischen, sechsseitigen Flasche heraus. "Roku" steht übrigens für die Zahl "6" und spielt auf die sechs japanischen Botanicals an, die den Gin so einzigartig machen.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggiloehstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Thailand

Iron Balls Gin

40% 9.50 CHF

Was die Inneneinrichtung von Szene-Bars betrifft, ist der gebürtige Australier Ashley Sutton ein Experte: Der Designer ist für einige der hochkarätigsten Bar-Designs in Hongkong, Tokyo, Bangkok und anderen asiatischen Städten verantwortlich. Mit der Iron Balls Distillery & Bar in Bangkok hat er noch einmal alle Standards übertroffen. Die hier untergebrachten, kupfernen Brennanlagen stehen nicht zur Zierde da: In ihnen entstehen auch eigene Spirituosen, die in aufsehenerregende Halbkugelflaschen abgefüllt werden. Für den Iron Balls Gin lässt man ausgesuchte Botanicals sieben Tage lang im Basisalkohol bei tropischer Lufttemperatur ziehen, damit die Aromen absorbiert werden. Die Brennblase wird dann langsam erhitzt, wobei man frische Ananasstücke in den Dampftopf gibt, damit weitere Aromen über die Dampf-Infusion absorbiert werden. Da die exotischen und fruchtigen Noten das Geschmacksprofil dominieren, während sich der Wacholder im Hintergrund hält, kann der Iron Balls Gin der New Western-Kategorie zugeordnet werden.

Vietnam

Saigon Baigur Dry Gin

43% 9.50 CHF

Ganz allmählich wird Gin zu einer globalen Sache. So deckt die Karte der weltweiten Gin-Hersteller von Jahr zu Jahr neue ferne Länder wie Vietnam, Taiwan, Indien, Ecuador, Argentinien und Südafrika ab. Der Saigon Baigur Dry Gin ist der erste Premium Craft Gin, der in Ho Chi Minh City destilliert wird. Die Idee hierzu entwickelten Jochem Lisser und Florian Draaisma im Jahr 2018. Da die beiden authentisch vietnamesische Botanicals in den Gin packen wollten, bereisten sie das ganze Land - von den Strassenmärkten in den urbanen Zentren bis hin zu den abgelegenen Bergregionen. Zwei Jahre lang dauerte es, bis die finale Zusammenstellung mit zwölf regionaltypischen sowie vier klassischen Botanicals gefunden war. Für die 24-stündige Mazeration, die Destillation und die Dampfinfusion der aromatischen Pflanzenstoffe in der District 9 Distillery hatte man extra eine handgefertigte Carterhead-Kupferdestille aus Europa einführen lassen. Stolz führt das Team von Saigon Baigur die Botanical-Liste auf: Hierzu gehören mazedonischer Wacholder, Koriandersamen, Angelikawurzel, Süssholzwurzel, Fenchelsamen, Buddhas Hand, Lotusblüten, Saigon-Zimt, grüner Kardamom, schwarzer Kardamom, Zitronengras, Zitronenschalen, Drachenfrucht, Sternanis, Bird's Eye Chili und Phu Quoc Pfefferkörner. Um die Besonderheit des von Hand gefertigten Gins herauszustellen, suchten Jochem und Florian zudem nach einer ganz speziellen Flasche. Den Entwurf hierzu - inspiriert von einem Drachenei aus der vietnamesischen Mythologie - lieferte der niederländische Designer Pim Tiemessen. Man fand schliesslich einen Glaswarenhersteller in China, der die Herausforderung auf sich nahm, die Gläser exklusiv für den Saigon Baigur Dry Gin anzufertigen. Seit dem Launch im Jahr 2020 arbeiten die Gründer unermüdlich daran, den Gin in ganz Vietnam verfügbar zu machen und natürlich auch international zu vermarkten.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggiloehstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Südafrika

Cape Fynbos Gin

45% 9.50 CHF

Fynbos bedeutet so etwas wie "feiner Busch" und bezeichnet ein Biom, das charakteristisch für die Kap-Region Südafrikas ist. Es wird entscheidend von dem speziellen Klima und den regelmässig auftretenden Buschbränden geprägt. Typische Fynbos-Pflanzen sind niedrigwachsend und besitzen schmale, harte Blätter. Von den vielen Tausend Arten ist ein Grossteil endemisch. Ausserdem gibt es eine ausserordentliche Vielfalt an Blütenpflanzen, weshalb die Fynbos-Region besonders beliebt unter Botanikern und Naturschützern ist. Das wiederum erklärt auch, wieso es mehrere Gins gibt, die "Fynbos" in ihrem Namen tragen - der Cape Fynbos Gin ist eine Marke der Firma The Grape Grinder und macht sich die pflanzliche Diversität des südafrikanischen Kaps zunutze. Ganze 33 Botanicals - darunter Rinden, Wurzeln, Beeren, Blüten, Fruchtschalen und Blätter - werden in der Region von Hand geerntet und zusammen mit Wacholderbeeren an den Alkohol übertragen, wobei man die Aromen vor der Destillation durch Mazeration und währenddessen durch Dampfeinwirkung extrahiert. Der Basis-Spiritus besteht wenig überraschend aus weissen Weintrauben - immerhin kümmert sich das Unternehmen The Graoe Grinder ansonsten um die Weinherstellung. Der vierfach destillierte Gin verspricht schon allein mit seinem aufgeregt farbenfrohen Look, dass er eher unkonventionelle Zutaten enthält - sein Aroma ist allerdings weniger floral, sondern vor allem herbal.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggilochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Brasilien

McQueen and the Violet Fog Handcrafted Gin

40% 9.50 CHF

Dieser Gin wird in einem kleinen Batch von ca. 500 Litern von Hand produziert und abgefüllt. In Mitten der brasilianischen Hügel von Jundiá hat man sich hier auf einen speziellen Herstellungsprozess konzentriert: Zuerst werden 15 Botanicals in neutralem Rohrzucker Alkohol mazeriert, um die essentiellen Öle zu lösen. Anschliessend werden die restlichen 6 Botanicals mittels Dampfinfusion durch einen Kupferpot infundiert. Neben den klassischen Botanicals findet man im McQueen seltene Flavours, wie etwa Basilikum, portugiesischen Rosmarin, Fenchelsamen, Sternanis oder Açai. Namensgeber für den Gin ist ein Gedicht, dessen letzte Zeilen auf der Rückseite der Flasche zu lesen sind.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggilochstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com

Neuseeland

Scapegrace Premium Dry Gin

41.6% 10.50 CHF

San Francisco Wine and Spirits Competition 2014: Doppel-Gold // London International Wine and Spirits Competition 2014: Silber // San Francisco Wine and Spirits Competition 2015: Silber // London International Wine and Spirits Competition 2016: Silber Der Scapegrace Premium Dry Gin kommt laut eigenen Angaben vom "untersten Rand der Erde". Betrachtet man hierzulande eine Weltkarte, liegt Neuseeland tatsächlich irgendwo in der unteren rechten Ecke dieser Welt. Der Scapegrace Premium Dry Gin ist eine Kreation der Rogue Society Distilling Company aus Auckland, die sich gerne von ihrer dunklen Seite zeigt. Nicht nur das Design der Flasche ist dementsprechend mystisch-düster; auch die Bezeichnung als "Taugenichts" (engl. scapegrace) lässt nichts Gutes erahnen. Dabei ist dieser in Handarbeit gefertigte und in kleinen Chargen abgefüllte Premium-Gin mehrfach preisgekrönt. Der Dry Gin wird mit viel Geduld und Raffinesse in einer John Dore Kupferbrennblase aus dem 19. Jahrhundert destilliert. Die 12 Botanicals kommen aus aller Herren Länder: Zitronen- und Orangenschalen aus Spanien, Koriandersamen aus England, Kardamom und Veilchenwurzel aus Guatemala, Muskatnuss aus Grenada, Wacholderbeeren und Süssholzwurzel aus Italien, Nelken von den Komoren, Angelikawurzel aus Polen, Zimt aus Sri Lanka und Kassie aus China. Das Resultat ist ein hochwertiger Dry Gin mit prägendem Wacholdergeschmack, Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen und einem überraschend langen Abgang.

Scapegrace Gold Premium Dry Gin

57% 12.50 CHF

Der Scapegrace Gold Premium Dry Gin kommt aus dem Hause Rogue Society in Neuseeland. Diese Brennerei wurde am Fusse der Südalpen von drei Freunden gegründet, die einen Gin, der typisch für die rauhe Region ist, herstellen. In kleinen Mengen in einer restaurierten, handgeschmiedeten Kupferbrennblase aus dem 19. Jahrhundert mit zwölf Botanicals gebrannt, wird jedes Batch individuell nummeriert. Mit Wasser, welches über 60 Jahre von den Bergen gefiltert wurde, wird der Alkoholgehalt auf 57% eingestellt und der Gin in eine klassische, schwarze Jenever-Flasche abgefüllt.

USA

Aviation American Dry Gin

42% 9.50 CHF

2005 begann Bartender Ryan Magarian zusammen mit zwei Freunden und in Zusammenarbeit mit der House Spirits Distillery, einen Gin zu entwickeln, bei dem die Meinungen diverser anderer Bartender aus den USA mit einfließen sollten. Dadurch musste die Rezeptur mehrmals wieder verändert und angepasst werden, doch die Extra-Mühe sollte sich bezahlt machen. Im Juni 2006 war es so weit: Der Aviation Gin war so, wie man ihn haben wollte. Für dessen Herstellung werden Wacholderbeeren, Kardamom, Ingwer, Lavendel, Koriander, Süssholzwurzel, Anissamen, getrocknete Orangenschalen und Stechwindenbeeren verwendet. Diese Zutaten werden vom Masterdistiller Lee Medoff in einem Weizendestillat mazeriert und anschliessend in einer traditionellen kupfernen Pot Still-Anlage schonend destilliert. Der Name "Aviation" geht auf den auf Ginbasis hergestellten, gleichnamigen Aviation Cocktail zurück. Seit 2018 ist Schauspieler Ryan Reynolds offizieller Inhaber der Marke, wenngleich auch seine Rolle in der Firma eher der eines Markenbotschafters gleichkommt.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

Herkunft: CH) Schweiz

Arena - Doggiloehstrasse 51 - 7250 Klosters

Tel.: +41 81 410 21 41 - Fax: - E-Mail: info@arena-restaurant.ch - www.arena-restaurant.com