

GIN

P O R T F O L I O



Pernod Ricard Austria

Gin-Vielfalt

ERLESENES HANDWERK & VIELSEITIGE ANWENDBARKEIT

Bei Gin denken viele Genießerinnen und Genießer sofort an Wacholder. Verständlich – schließlich ist der Geschmack von Wacholder kennzeichnend für diese Spirituose. Doch was hochwertigen Gin zudem auszeichnet, ist die fein-
ausbalancierte Zugabe von weiteren pflanzlichen Rohstoffen, den sogenannten Botanicals. Diese verleihen der Premium Spirituose ihren einzigartigen, charakteristischen Geschmack und variieren je nach Sorte und Marke.

Heute ist Gin in jeder (Haus-)Bar vorzufinden. Wir als Spirituosen-Experten bei Pernod Ricard Austria zählen vier hochwertige Gin-Marken zu unserem Sortiment:

Beefeater Gin mit seiner frischen Zitrusnote und der Premium-Variante Beefeater 24, Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin mit insgesamt 47 Botanicals, Plymouth Gin, bekannt für seinen weichen Geschmack und die feine Aromabalance sowie Malfy Gin, unser Neuzugang direkt von der italienischen Amalfi-Küste.

Gekennzeichnet ist die Spirituose Gin von traditionsreichem Handwerk und einer jahrhundertelangen Geschichte. Mit dem regelrechten Gin-Hype der letzten Jahre sind die Konsumentinnen und Konsumenten wieder auf den Geschmack gekommen. Ob als klassisches Gin & Tonic oder in ausgefallenen, schmackhaften Cocktail Kreationen, Gin ist zurückgekommen, um zu bleiben.

In diesem Sinne „Gin Gin“,



CHRISTOPHER ROBL
SALES DIRECTOR PERNOD RICARD AUSTRIA



Inhaltsverzeichnis

Beefeater London Dry Gin

Seite 4 – 7

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Seite 8 – 13

Plymouth Gin

Seite 14 – 15

Malfy Gin

Seite 16 – 21

Ceder's

Seite 22 – 23



Beefeater

Bereits im 19. Jahrhundert produzierte der Pharmazeut James Burrough seinen charakteristischen und aromatischen Gin aus der perfekten Mischung von Kräutern und verschiedenen Getreidesorten. Beefeater Gin, der klassische London Dry Gin, wird auch heute noch nach dem Originalrezept und nur mit handverlesenen Zutaten in London hergestellt. Neben dem Hauptbestandteil Wacholder verfeinern frische Zitrusaromen den Geschmack.



BEEFEATER LONDON DRY GIN

wird aus hochwertigsten Zutaten wie Wacholderbeeren, Koriander-Samen und Zitrusfrüchten aus der ganzen Welt hergestellt. Diese Zutaten werden dem Grainspirit (Getreidedestillat) zugefügt und darin ruhen gelassen.

40% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Koriandersamen
- ❖ Mandeln
- ❖ Orangenschale
- ❖ Iriswurzel
- ❖ Süßholzwurzel
- ❖ Angelikawurzel
- ❖ Angelikasamen



BEEFEATER LONDON



BEEFEATER 24

ist eine Komposition aus 12 handverlesenen, rein pflanzlichen Botanicals und einer seltenen Mischung verschiedener Tees. Seinen Namen verdankt Beefeater 24 seinem 24-stündigen Mazerationsprozess, währenddessen die hochwertigen Zutaten ihre Aromen voll entfalten und ein Gin voller Sanftheit und Komplexität entsteht.

45% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ❖ Japanischer Sencha Tee
- ❖ Chinesischer Grüntee
- ❖ Grapefruitschale
- ❖ Wacholder
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Mandeln
- ❖ Orangenschale
- ❖ Koriandersamen
- ❖ Iriswurzel
- ❖ Süßholzwurzel
- ❖ Angelikawurzel
- ❖ Angelikasamen



BEEFEATER PINK

ist die jüngste Produktinnovation der weltweit bekannten Gin-Marke Beefeater. Die harmonische Komposition aus natürlichen Erdbeer-Aromen mit klassischen Wacholder- und Zitrusnoten macht Beefeater Pink mit dem leuchtend-rosa Farbton zu einem einzigartigen und erfrischenden Geschmacks-Erlebnis.

37,5% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Mandeln
- ❖ Orangenschale
- ❖ Koriandersamen
- ❖ Iriswurzel
- ❖ Süßholzwurzel
- ❖ Angelikawurzel
- ❖ Angelikasamen



Beefeater & Tonic

- ❖ 5cl Beefeater London Dry Gin
- ❖ 15cl Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Zitronenscheibe
- ❖ Orangenscheibe

Beefeater in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzugeben, vorsichtig umrühren und mit einer Zitronen- und Orangenscheibe garnieren.



Beefeater 24 & Tonic

- ❖ 5cl Beefeater 24
- ❖ 15cl Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Grapefruitscheibe

Beefeater 24 in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzugeben, vorsichtig umrühren und mit der Grapefruitscheibe garnieren.



Beefeater 24 Rosemary Collins

- ❖ 4,5cl Beefeater 24
- ❖ 1,5cl Zuckersirup
- ❖ 9cl frischer Grapefruitsaft
- ❖ Sodawasser
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Rosmarinzwig

Beefeater 24, Zuckersirup & Grapefruitsaft in ein Glas geben und gut umrühren. Eiswürfel hinzugeben & mit Sodawasser auffüllen. Mit Rosmarinzwig garnieren.



Beefeater Pink & Tonic

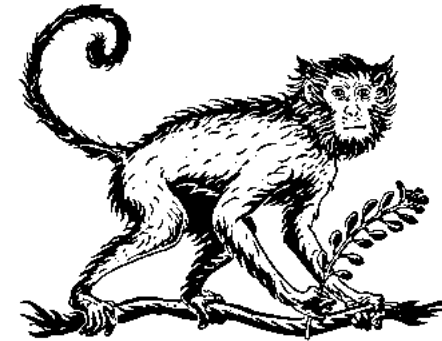
- ❖ 5cl Beefeater Pink
- ❖ 15cl Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Erdbeerhälften

Beefeater Pink in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Tonic Water auffüllen, vorsichtig umrühren und mit den Erdbeerhälften garnieren.



Monkey 47

Just another GIN? Certainly not, eher Bollenhut, Turban und Melone – ein batch distilled und unfiltered Gin der britische Tradition, die Exotik Indiens und die Reinheit und Ursprünglichkeit des Schwarzwaldes mit handwerklicher Meisterschaft vereint. Insgesamt 47 handverlesene pflanzliche Zutaten, angesetzt im extrem weichen Schwarzwälder Quellwasser, verleihen Monkey 47, dessen eigentlicher Clou die Verwendung von frischen Preiselbeeren als Schwarzwälder „Geheimwaffe“ ist, eine unvergleichliche Komplexität und Qualität, die durch eine meisterliche Destillation und die Reifung in traditionellen Steingutgefäßen voll zur Geltung gebracht wird. Cheers!



MONKEY 47

MONKEY 47 DRY GIN

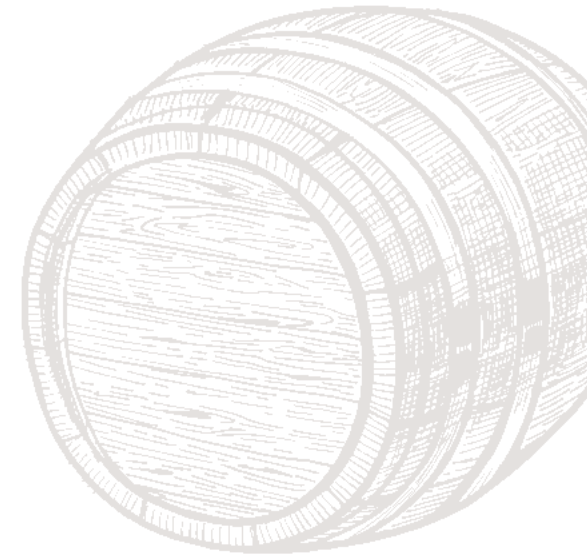
verdankt seinen komplexen Charakter und die hervorragende Qualität den 47 handverlesenen Zutaten, dem weichen Wasser, das der hauseigenen Quelle im Schwarzwald entspringt und der Geheimwaffe von Monkey 47, den Preiselbeeren, die auch im Schwarzwald heimisch sind.

47% Alc.Vol.
50cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Preiselbeeren
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Pfeffer
- ❖ Fichtensprossen
- ❖ Lavendel
- ❖ ...und viele mehr!





10

MONKEY 47 SLOE GIN

zeichnet sich durch seine Komplexität aus, während er britische Tradition mit jener aus dem Schwarzwald vereint. Die handgepflückten, wilden Schlehen aus dem Schwarzwald machen aus diesem Sloe Gin einen echten Monkey 47, mit einem ganz besonderen Charakter.

29% Alc.Vol.
50cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Schlehen
- ❖ Preiselbeeren
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Pfeffer
- ❖ Fichtensprossen
- ❖ ...und viele mehr!



11

MONKEY 47 BARREL CUT

ist ein in Maulbeerbaum-Fässern gelagerter Schwarzwald Dry Gin mit subtilen Fruchtnoten und einer eleganten, feinen Süße mit einer besonderen Färbung, tiefgoldenes Gelb. Ein wunderbares Geschmackserlebnis von einzigartiger Komplexität und extremer Dichte.

47% Alc.Vol.
50cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Preiselbeeren
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Pfeffer
- ❖ Fichtensprossen
- ❖ Lavendel
- ❖ ...und viele mehr!





12

Monkey Tonic

- ❖ 5cl Monkey 47 Dry Gin
- ❖ 15cl Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Grapefruitzeste

Monkey 47 in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Tonic Water auffüllen, vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitzeste garnieren.



Monkey Juice

- ❖ 4,5cl Monkey 47 Dry Gin
- ❖ 1,5cl Lillet Blanc
- ❖ 1,5cl Pink Grapefruitsaft
- ❖ 1,5cl frischer Limettensaft
- ❖ 1cl Honig
- ❖ 2 Dashes Aromatic Bitters
- ❖ Grapefruitzeste

Alle Zutaten über Eis im Shaker shaken, in ein vorgekühltes Cocktailglas abseihen und mit einer Grapefruitzeste garnieren.



Monkey le Gurk

by Axel Klubescheidt

- ❖ 5cl Monkey 47 Dry Gin
- ❖ 2cl frischer Zitronensaft
- ❖ 2cl Holunderlikör
- ❖ 4cl trüber Apfelsaft
- ❖ 1cl Zuckersirup
- ❖ Eiswürfel, Salatgurke, Apfelscheibe

Gurke, Zitronensaft, Holunderlikör und Zuckersirup in einen Shaker geben und mit einem Muddler andrücken. Die anderen Zutaten hinzufügen und auf Eis shaken. In ein Highball-Glas mit Eiswürfel doppelt abseihen und mit einer Apfelscheibe und einer Gurkenscheibe garnieren.



Lossburger Landweinschorle

- ❖ 5cl Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin
- ❖ Sodawasser
- ❖ Zitronenzeste
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Frische Minze

Monkey 47 Sloe Gin in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Sodawasser auffüllen und mit einer Zitronenzeste und frischer Minze garnieren.



13

Sloe Gin Fizz

- ❖ 6cl Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin
- ❖ 3cl frischer Zitronensaft
- ❖ 1cl Zuckersirup
- ❖ Sodawasser
- ❖ Grapefruitzeste

Monkey 47 Sloe Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Shaker geben und auf Eis für ca. 15 Sekunden shaken. In ein vorgekühltes Glas abseihen, mit etwas Sodawasser auffüllen und mit einer Grapefruitzeste garnieren



Monkey Old Fashioned

- ❖ 5cl Monkey 47 Barrel Cut
- ❖ 2 Dashes Orange Bitters
- ❖ 2 Dashes Angostura Bitters
- ❖ 1 Zuckerwürfel
- ❖ 2cl Wasser
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Orangenzeste

Den Würfelzucker in ein Tumbler-Glas geben und die Bitters hinzufügen. Die 2cl Wasser hinzufügen und gut umrühren. Einen großen Eiswürfel und Monkey 47 Barrel Cut hinzufügen. Nochmal gut umrühren und mit Orangenzeste aromatisieren.



Plymouth

Plymouth Gin wird nach wie vor entsprechend dem Original-Rezept aus 1793 mit dem reinen Wasser des Dartmoor Nationalparks in der südwest-englischen Blackfriars Destillerie, der ältesten arbeitenden Gin Destillerie der Welt, hergestellt. Die authentische Spirituose, bekannt als „Connoisseur-Gin“, eignet sich durch ihren weichen Geschmack und die feine Balance der Aromen exzellent für Mixgetränke aller Art.



PLYMOUTH

wird aus bestem Getreide und reinem Wasser aus dem Dartmoor Nationalpark hergestellt und ist Symbol englischer Destillierkunst. Im Geschmack offenbart dieser Gin eine ausgesprochene Leichtigkeit mit dezent frischer Wacholdernote, ausgewogenen Zitrusaromen und leicht erdiger Note.

40% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Orangenschale
- ❖ Iriswurzel
- ❖ Angelikawurzel
- ❖ Kardamom
- ❖ Koriandersamen

AUTHENTISCHER
SÜDWEST-
ENGLÄNDER



PLYMOUTH SLOE GIN

wird nach dem Originalrezept aus 1883 produziert. Die handgeernteten Schlehen (Sloe Berries) werden langsam in Plymouth Gin, mit reinem Dartmoor Wasser und einer kleinen Menge Zucker 4 Monate angesetzt. Das Ergebnis ist ein sanfter natürlicher Gin ohne zusätzliche Geschmacks- oder Farbstoffe.

26% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Schlehen
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Orangenschale
- ❖ Iriswurzel
- ❖ Angelikawurzel
- ❖ Kardamom
- ❖ Koriandersamen



Plymouth Sloe Long Peddler

- ❖ 5cl Plymouth Sloe Gin
- ❖ Bitter Lemon
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Zitronenspalte

Plymouth Sloe Gin in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Mit Bitter Lemon auffüllen und mit einer Zitronenspalte garnieren.



Douglas Martini

- ❖ 4cl Plymouth Gin
- ❖ 2cl Dry Vermouth
- ❖ Zitronenzeste & Orangenzeste

Plymouth Gin und Vermouth auf Eis rühren und in eine Cocktailschale abseihen. Mit Zitronen- und Orangenzeste aromatisieren.



Malfy

Malfy Gin ist ein italienischer Premium-Gin, inspiriert von der Schönheit der Amalfi-Küste. Seit 1906 wird Malfy Gin durch traditionelle Destillationsmethoden in der Destillerie in Moncalieri aus feinsten italienischen pflanzlichen Zutaten, wie toskanischem Wacholder und Quellwasser aus dem Monviso Berg hergestellt.



16

MALFY ORIGINALE

Ist ein trockener Gin kreiert aus sieben hochwertigen Botanicals. Italienischer Wacholder, sizilianische Grapefruitschalen und reines Monviso Quellwasser verleihen diesem Gin seine Würze. Eine weiche Salznote und dezente Zitrusfrische runden ihn ab.

41% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ✦ Wacholder
- ✦ Zitronenschale
- ✦ Koriander
- ✦ Chinazimt-Rinde
- ✦ Angelikawurzel
- ✦ Süßholzwurzel
- ✦ Grapefruitschale

ENJOY THE
AMALFI
COAST



MALFY CON LIMONE

bezaubert wie kein anderer durch seine klare Zitrusfruchtigkeit. Der Saft gepresster Zitronenschalen, angebaut an der sonnigen Amalfi Küste, sowie weitere erlesene Botanicals verleihen diesem Malfy Gin sein unvergleichlich erfrischendes Aroma.

41% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ✦ Wacholder
- ✦ Zitronenschale
- ✦ Koriander
- ✦ Chinazimt-Rinde
- ✦ Angelikawurzel
- ✦ Iriswurzel
- ✦ Süßholzwurzel
- ✦ Orangenschale
- ✦ Grapefruitschale



17



MALFY ROSA

ist nicht nur optisch ein Blickfang, sondern überzeugt auch geschmacklich durch sizilianische Pink Grapefruits, einem Hauch von Rhabarber sowie italicischem Wacholder. Durch das schonende Destillationsverfahren bleiben die Aromastoffe beinahe unverändert, wodurch der Malfy Rosa eine tropisch-fruchtige Note erhält.

41% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Grapefruitschale
- ❖ Rhabarber
- ❖ Koriander
- ❖ Chinazimt-Rinde
- ❖ Angelikawurzel
- ❖ Iriswurzel
- ❖ Süßholzwurzel
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Orangenschale



MALFY CON ARANCIA

steht ganz im Zeichen sizilianischer Blutorangen. Der Gin erlangt sein Aroma durch den traditionellen Pressvorgang der Schalen, abgerundet durch feinste Botanicals. Der rubinrote Malfy Con Arancia mit seinem reichen bitter-süßen Abgang ist ein hervorragender Sommer Gin.

41% Alc.Vol.
70cl

Botanicals

- ❖ Wacholder
- ❖ Orangenschale
- ❖ Koriander
- ❖ Chinazimt-Rinde
- ❖ Angelikawurzel
- ❖ Süßholzwurzel
- ❖ Zitronenschale
- ❖ Grapefruitschale



Malfy Originale & Tonic

- ❖ 5cl Malfy Originale
- ❖ 15cl Premium Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Limettenspalte

Malfy Originale in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Limettenspalte garnieren.



Aqua Azzura Spritz

- ❖ 4cl Malfy Originale
- ❖ 5cl Soda
- ❖ 5cl Prosecco
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Zitronenscheibe, Himbeeren und Minze

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenscheibe, frischen Himbeeren und Minze garnieren.



Malfy Con Limone & Tonic

- ❖ 5cl Malfy Con Limone
- ❖ 15cl Premium Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Zitronenscheibe

Malfy Con Limone in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenscheibe garnieren.



Con Limone Gintonica

- ❖ 5cl Malfy Con Limone
- ❖ 12cl Premium Tonic Water
- ❖ Schuss Wermuth
- ❖ Zitronenzeste

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Vorsichtig umrühren und mit einer Zitronenzeste garnieren.



Malfy Gin Rosa & Tonic

- ❖ 5cl Malfy Gin Rosa
- ❖ 15cl Premium Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Grapefruitscheibe

Malfy Gin Rosa in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Grapefruitscheibe garnieren.



Sbagliato Corretto

- ❖ 5cl Malfy Gin Rosa
- ❖ 3cl Lillet Rosé
- ❖ 1cl Italienischer Bitter Aperitif
- ❖ Prosecco
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Grapefruitzeste

Malfy Gin Rosa, Lillet Rosé und Bitter Aperitif in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und vorsichtig umrühren. Mit Prosecco auffüllen und mit einer Grapefruitzeste garnieren.



Malfy Con Arancia & Tonic

- ❖ 5cl Malfy Con Arancia
- ❖ 15cl Premium Tonic Water
- ❖ Eiswürfel
- ❖ Orangenscheibe

Malfy Con Arancia in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Tonic Water hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.



Twisted Bellini

- ❖ 3cl Malfy Con Arancia
- ❖ 2cl Pfirsichpüree
- ❖ Prosecco
- ❖ Orangenzeite

Malfy Con Arancia und Pfirsichpüree in eine Sektflöte geben und umrühren. Mit Prosecco auffüllen und mit einer Orangenzeite garnieren.



non-
ALCOHOLIC

Ceder's

Die Sichtweise der Konsumentinnen und Konsumenten auf unsere Welt befindet sich in einem permanenten Wandel – und damit auch ihr Geschmack und Trinkverhalten. Der Trend der letzten Jahre hat sich in Richtung niedrigem Alkoholkonsum entwickelt. Auf diesen Trend reagiert CEDER'S und bietet den Konsumentinnen und Konsumenten eine alkoholfreie Alternative zu Gin.

CEDER'S besteht aus destillierten, natürlichen und medizinischen Pflanzen, gemischt mit reinem schwedischem Wasser. Der Herstellungsprozess greift auf seltene südafrikanische und klassische Gin-Pflanzen zurück. Diese werden von Hand in Südafrika und Europa einzeln ausgesucht und destilliert. Dabei werden verschiedene Verfahren zur Extraktion feinsten Aromen verwendet. Die Destillate werden mit reinem Wasser gemischt und in Schweden abgefüllt.



**CEDER'S
CLASSIC**



**CEDER'S
CRISP**



**CEDER'S
WILD**





Für weitere Informationen betreffend des Gin-Portfolios
in Österreich kontaktieren Sie bitte:

Pernod Ricard Austria GmbH
Schottenfeldgasse 20, 1070 Wien
Tel.: 01/290 28 18 - 100
office@pernod-ricard-austria.com
www.pernod-ricard.at

Genießen Sie unsere Produkte verantwortungsvoll.
www.verantwortungsvoll.at



Pernod Ricard Austria