



Spitzmund New Western Dry Gin

Gin - Deutschland

New Western Dry Gin aus einer kleinen Destillerie in Schleswig-Holstein.

0,5 Liter - Vol 47%

€ 67,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 33,50

Artikel: Spitzmund Gin

Land: Deutschland

Region: Schleswig-Holstein

Erzeuger: Spitzmund

Alkohol: 47%

Charakteristik: Von Hand hergestellt aus besten Inhaltsstoffen (Wacholder, Pflaume, Koriander und weitere Botanicals). Da ausschließlich Naturprodukte verwendet werden und auf jegliche Art von Zusatzstoffen oder Aromaextrakten verzichtet wird, kann sich jede Charge minimal von der vorherigen unterscheiden - aber genau das bedeutet „handcrafted“.

Geschmack: Weich, harmonisch, floral und rund mit ausgewogenem Geschmack

Serviervorschläge: Am besten mit rotem Traubensaft, pur oder klassisch mit einem hochwertigen Tonic Water. Je nach Tonic Water wird empfohlen mit einem Rosmarinzwig oder mit einer Grapefruitzeste zu garnieren. Natürlich ist dieser Gin auch für Cocktails hervorragend geeignet.

Der Name Spitzmund verweist auf die Genuss-Situation: wenn sich beim Heranföhren eines Glases Spitzmund Gin in Vorfreude auf den Genuss der Mund spitzt.

Rezeptvorschläge:

Kieler Brackwasser
von Uwe Christiansen - Bar Christiansens`

4 cl Spitzmund Gin
3 cl Espresso
1 cl Karamellsirup
Zutaten kräftig shaken, in einem vorgekühlten Cocktailsitz-Glas servieren und mit einer getrockneten Apfelscheibe dekorieren.

New Nordic
von Christoph Prange - Oreby Kro, Saksøbing/Dänemark

5 cl Spitzmund Gin
5 cl Gurkensaft
1 cl Zitronensaft
1 cl Lillet blanc
1 dash Apelessig

Violett Spitzmund
von Aleksander Zivkovic - Hotel Kieler Yacht Club

Datenblatt : Spitzmund New Western Dry Gin

5 cl Spitzmund Gin
1 frisches Eiklar
2 cl Traubensaft
2 dash Soda Wasser
1 dash Grenadine

Gin, Eiklar und Traubensaft shaken und in ein Longdrinkglas auf Eis füllen. On top zwei dash Sodawasser, gefrorene Trauben dazugeben und mit einem dash Grenadine abrunden.

Little Spitz

von João Manuel Sousa - Waterkant, Neustadt in Holstein

4 cl Spitzmund Gin
4 cl Himbeersirup
2 cl Lime Juice
2 kleine Stücke frischer Ingwer
Ginger Beer

Alle Zutaten, außer Ginger Beer, kräftig auf Eis shaken und in einen Tumbler auf Eis abstrainen. Mit Ginger Beer aufkippen und vorsichtig unterrühren.

Spitzmund Yuzu Tea

von Tomáš Gyen - Brand Ambassador Monin

5 cl Spitzmund Gin
1 cl frischer Limettensaft
6 cl grüner Jasmin Tee
1,5 cl Yuzu Püree
1 cl Lemongrass-Sirup

Red Gin

5 cl Spitzmund Gin
150 ml Cranberrysaft
Mit einer Apfelscheibe garnieren.

Madagaskar

5 cl Spitzmund Gin
2 cl Lychee Likör
1 cl frischer Limettensaft
15 cl Maracujanektar
2 cl Cassis gefloatet

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Spitzmund A. Werner

Anschrift: Kleiner Kuhberg 12a, 24103 Kiel

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.09.2019