



53GradNord

Lange Rede, kurzer Gin!



# Was ist eigentlich Gin?

Gin ist eine Spirituose, die aus einem Zusammenspiel von neutralem Alkohol, Wacholder und verschiedenen Zutaten („Botanicals“) hergestellt wird. Wie viele andere Spirits stammt auch der Gin aus dem medizinischen Bereich und wurde Mitte des 17. Jahrhunderts erstmalig als „Wacholderschnaps“ erwähnt. Während mindestens 37,5% Alkohol und die Wacholderpflanze die feste Basis sind, ist der Kreativität bei den beigefügten Botanicals, welche eine Mischung aus Pflanzen und Gewürzen sind, nahezu keine Grenzen gesetzt. Einige Gin-Sorten bestehen aus bis zu 50 Kräutern und Gewürzen. Einmal mazeriert und destilliert entsteht so ein einzigartiges Duft- und Geschmackserlebnis.

Offiziell gibt es drei Sorten von Gin: London Dry Gin, Dry Gin und Sloe Gin. Die Unterschiede liegen hier einzig und allein im Herstellungsprozess. Neben diesen drei offiziellen Bezeichnungen gibt es auch inoffizielle, welche beispielsweise je nach Herkunft oder Herstellungsart variieren. Gin wird heute in etwa 70 Ländern hergestellt und es existieren knapp 5.500 verschiedene Gins.

# Unsere Tonic Water

Bei Tonic Water handelt es sich um eine Bitterlimonade. Sie ist ein chininhaltiges, farbloses und mit Kohlensäure versetztes Erfrischungsgetränk. Die Grundlage bilden Wasser, natürliche Aromen und mittlerweile zum Teil auch Farbstoffe, Chinin und Zucker.

## **Schweppes Indian Tonic als Sideorder**

0,2 l € 3,00

empfehlen wir zu: Doornkaat Norden Dry Gin / Vallendar Pure Gin / Madame Geneva Gin Rouge

## **Thomas Henry Tonic als Sideorder**

0,2 l € 3,50

empfehlen wir zu: FREEsia Gin / 53GradNord - Quitten Edition / Hendrick's / Black Island Gin No.4

## **Fever Tree Indian Tonic als Sideorder**

0,2 l € 4,50

empfehlen wir zu: The Botanist Islay Dry / Bombay Sapphire London Dry / Elephant London Dry / Hayman's Royal Dock

## **Fever Tree Mediterranean Tonic als Sideorder**

0,2 l € 4,50

empfehlen wir zu: allen Siegfried Gins / Roku / Tanqueray No.Ten

# Dry Gin

---

## **FREEsia Gin**

**40% Leer**

4cl € 5,50

Feine Wachholder Noten werden von dem blumig-weichen Aroma eines Destillats aus ostfriesischem Tee abgerundet.

**Botanicals:**

**Wachholder, ostfriesischer Tee**

---

## **Doornkaat Norden Dry Gin**

**44% Norden**

4cl € 6,00

Norden Dry Gin ist eine Liebeserklärung an die friesische Heimat. Dieser Dry Gin überzeugt mit einer aromatischen Wachholdernote und feiner Zitrusabrundung sowie blumig-frischen Anklängen.

**Botanicals:**

**Wachholder, Zitrus, Tee-artige  
Kräuter**

---

## **Water Nörder Dry Gin**

**45% Norden**

4cl € 10,00

Handgemachter Micro-Batch-Gin aus der ostfriesischen Stadt Norden – fruchtig-frisch mit würzigen Kräuternoten.

**Botanicals:**

**16 Botanicals (wie beispielsweise  
Schokopfeffer, Queller und Birne)**

# Dry Gin

---

## **The Botanist Islay Dry**

**46% England**

4cl € 9,00

Vollmundige, klare Geschmacksnoten. Zitrusfrische, Wacholder und andere Botanicals, die nur auf Islay wachsen, treten hier in ausgeglichene Balance zueinander auf.

Botanicals:  
**23 Botanicals**

---

## **Monkey 47**

**47% Schwarzwald**

4cl € 11,00

Klares Wacholderaroma, frische Zitrusnote, leichtes Pfefferaroma und subtil bittere Fruchtnoten. Britische Tradition, exotische Gewürze & Schwarzwälder Zutaten werden vereint.

Botanicals:  
**47 Botanicals**

---

## **Roku**

**43% Japan**

4cl € 8,00

Legendäre japanische Kirschblüten begleitet von fruchtigen Schalen der Yuzu Frucht sowie Sencha Tee, Sansho Pfeffer, Kirschblütenblättern und Gyokuro Tee repräsentieren den Lebensstil Japans und harmonieren auf einzigartige Weise.

Botanicals:  
**Gyokuro Tee, Japanischer Grüner Sencha Tee, Kirschbaumblätter, Kirschblüte, Sansho Pfeffer, Wacholder, Yuzuschale**

# London Dry Gin

---

## **Bombay Sapphire London Dry**

**40% England**

4cl € 7,50

Bombay Sapphire Gin besticht durch seine außerordentliche Sanftheit und seinen ausbalancierten Gesamtgeschmack.

### **Botanicals:**

**Wacholderbeeren, Zitronenschale, Koriander, Engelwurz, Schwertlilie, Paradieskörner, Kubeben-Pfeffer, Zimtkassie, Mandeln, Süssholz**

---

## **Elephant**

**45% Hamburg**

4cl € 9,50

Inspiziert von der Natur Afrikas setzt Elephant Gin auf seltene afrikanische Kräuter, die sich mit frischen Äpfeln und reinem Quellwasser aus Deutschland vereinen. Diese Komposition verleiht dem Gin ein komplexes und auffällig mildes Bouquet mit blumigen, fruchtigen und würzigen Aromen.

### **Botanicals:**

**Wacholder, Ingwer, Latschenkiefernadeln, Lavendel, Schlehe, Buchu, Afrikanisches Wermutkraut, Apfel, Orangenschale, Pimentbeeren, Affenbrotbaum, Lion's Tail, Kassiabeeren, Holunderblüte, Teufelskralle**

# London Dry Gin

---

## **Tanqueray No.Ten**

**47,3% England**

4cl € 9,00

Vierfach destilliert und mit den besten, frischen Ingredienzen versehen, ist der Tanqueray No.Ten mit einer spritzig-frischen Zitrus- und Orangenote versehen. Typische Gin-Botanicals wie Koriander und Wacholder warten geschmacklich auf und werden mit einem Hauch Kamille veredelt.

Botanicals:

**Wacholder, Zitrusfrucht, Koriander, Angelikawurzel, Süßholz bzw. Lakritz**

---

## **Siegfried Rheinland Dry Gin**

**41% Rheinland**

4cl € 7,50

SIEGFRIED Rheinland Dry Gin ist ein regionales Destillat und ein Gin im klassischen Sinn: geschmacklich ausgereift, dennoch subtil, begeistert er mit seiner filigranen Komposition aus 18 Botanicals, seinem Charme und seinem geradlinigen Charakter. Vegan.

Botanicals:

**18 Botanicals, u.a. Wacholder, Lindenblüte, Thymian, Kardamom, Angelikawurzel und Lavendel**

---

## **Siegfried Easy Classic Dry Gin**

**20% Rheinland**

4cl € 7,00

Leichte 20% Vol mit den gleichen Botanicals wie in Siegfried Gin. Prägende Geschmacksnoten sind Wacholder, Bitterorange und Lindenblüte. Vegan.

Botanicals:

**18 Botanicals, u.a. Wacholder, Lindenblüte, Thymian, Kardamom, Angelikawurzel und Lavendel**



# New Western Dry Gin

---

## Hendrick's

44% England

4cl € 8,50

Neben Wacholderbeeren aus Italien verleihen zehn weitere Botanicals dem Hendrick's seinen außergewöhnlichen Geschmack. Intensive blumige Aromen, harmonisch ausbalancierte Wacholder- und Korianderaromen und ein intensiver, blumiger Duft nach Veilchen und Rosen.

### Botanicals:

**Wacholder-Blütenzapfen, Koriander, Angelikawurzel, Zitronenschale, Orangenschale, Kamille, Kubebe, Holunderblüte, Echtes Mädesüß, Kümmelsamen und Iriswurzel**

---

## Vallendar Pure Gin

40% Kail

4cl € 8,50

Im Gaumen breit, klar, trocken, zitrusartig, erdig, moosig mit großer Frische. Das Noorder Wasser unterstützt diesen sehr puristischen Gin zudem durch seine hervorragenden Eigenschaften Weichheit und Filigranität.

### Botanicals:

**Noorder Wasser, Wacholder, Angelikawurzel, Bittermandel, Zitrus, Süsshholz**

# Western Dry Gin Liqueur

---

**53GradNord Quitten Edition**

**36% Langeoog**

4cl € 8,00

Eine Hommage an den britischen Sloe Gin, nur diesmal mit Quitten. Die Aromen definieren sich fruchtig und frisch und durch die Fasseinlagerung gelangt ein feiner Hauch Mandel und Vanille hinzu.

**Botanicals:**

**15 Botanicals, Wasser aus der Langeooger Süßwasserlinse, Quitte**

---

# New Western Style Gin

---

**Gordon's Pink**

**37,5% Schottland**

4cl € 4,00

Gordon's Premium Pink Distilled Gin kombiniert erfrischenden Gordon's mit süßen Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren. In Anlehnung an das originale Gordon's Pink Gin-Rezept von 1880 kreiert. Enthält Farbstoff.

**Botanicals:**

**Wacholder, Koriander, Orange, Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere**

# New Western Dry Gin

---

## **Black Island Gin No.4**

**37,5% Langeoog**

4cl € 8,00

Beim Langeooger Black Island Gin No. 4“ steht die Wilderdbeere ganz klar im Vordergrund und wird mit frischem Wilderdbeerlimes für 24 Stunden mazeriert.

Botanicals:

**14 Botanicals, Wasser aus der Langeooger Süßwasserlinse, Wilderdbeerlimes**

---

## Unser Cocktail Tipp:

---

### **Langeooger „Beeren-Toni“**

Beim Langeooger Black Island Gin No. 4“ steht die Wilderdbeere ganz klar im Vordergrund und wird mit frischem Wilderdbeerlimes für 24 Stunden mazeriert.

4cl **Black Island Gin No.4** mit Zitronenlimonade und Beeren

€ 10,00

# Navy Strength Gin

---

## Hayman's Royal Dock

**57% England**

4cl € 8,50

Ein robuster und dennoch klarer Gin, der aufgrund der Copper-Still-Destillation weich und aromenintensiv ist. In Nase und Gaumen Wacholdernote mit Koriander, Zimt und Muskatnuss sowie Schalen von Orangen und Zitronen.

### Botanicals:

**Iris, Koriander, Orange, Wacholder, Zitronenschale, Angelikawurzel, Cassia-Rinde, Süssholz, Muskatnuss**

---

# Vin Gin

---

## Madame Geneva Gin Rouge

**44,4% Steinfeld**

4cl € 5,50

Eine feine Wacholderbasis, die von herben, bitteren und zugleich frisch fruchtigen Noten begleitet werden. Zugabe eines konzentrierten Premium Rotweins aus der Primitivo-Traube.

### Botanicals:

**Koriander, Nelke, Pfeffer, Wacholder, Ingwer, Zimt, einige Zutaten blieben geheim**

# Sloe Gin

---

## **Monkey 47 Sloe Gin**

**27% Schwarzwald**

4cl € 8,00

Britische Tradition und natürliche Ingredienzen aus dem Schwarzwald garantieren beim Monkey 47 Sloe Gin unvergleichliche Genusserlebnisse. Die typischen Botanicals des klassischen Monkey 47 werden hier mit aromatischer, handgepflückter Schlehe verbunden. Vollmundige Fruchtigkeit, liebliche Frische und eine sanfte Wacholdernote unter vollem Schlehens-Aroma garantieren ein außergewöhnliches Produkt.

**Botanicals:**  
**47 Botanicals, Schlehe**

---

# „Gin“ alkoholfrei

---

## **Siegfried „Wonderleaf“ alkoholfrei 0% Rheinland**

4cl € 6,50

Es ist streng genommen kein Gin, denn dieser muss schon per Gesetz mindestens 37,5% Vol Alkohol haben. Doch Siegfried Wonderleaf bringt die Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version. Vegan.

**Botanicals:**  
**18 Botanicals, u.a. Wacholder, Lindenblüte, Thymian, Kardamom, Angelikawurzel und Lavendel**

# Geben Sie Ihrem Leben wieder einen Gin!

## Die Geschichte des Gin

Als Erfinder des Gins gilt der holländische Arzt Franciscus Sylvius de la Boe der im 16. Jahrhundert einen Wacholderschnaps namens „Genever“ herstellte. Dieses Wacholderdestillat wurde zur Bekämpfung von Fieberanfällen eingesetzt und galt als Harntreibend. Schnell erkannte man aber auch die geschmacklichen Vorzüge dieses Destillats. Durch den Krieg zwischen Spanien und Holland, welche als Verbündeten England zur Seite hatten, sowie durch die Thronbesteigung Englands durch einen Holländer, verbreitete sich Genver auch schnell in England und bekam den Namen „Gin“. Die Beliebtheit des Gin wuchs in England rasant an, denn er hatte viele Vorzüge. Die Herstellung ist einfach und lässt sich mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen aromatisieren. Dadurch war Gin ein sehr erschwingliches alkoholisches Getränk und auch bei der Marine gern gesehen. Durch das Destillationsgesetz von 1690 durch das englische Parlament, wurde die Herstellung von Gin sogar noch einfacher. Nach dem Beschluss konnten nun auch Privatpersonen Gin brennen.

# Am Ende ergibt alles einen Gin!

# Aller guten Dinge sind dry.

## London Dry

Bombay Sapphire / Elephant

Siegfried Rheinland Dry Gin / Siegfried Easy Classic Dry Gin

Die häufigste Gin-Sorte ist der „London Dry Gin“.

Dabei ist London keine Herkunftsbezeichnung, sondern umschreibt eine bestimmte Herstellungsart des Gin. Für den London Dry Gin gelten die schärfsten Regelungen bezüglich der Herstellung. Die Botanicals müssen nämlich alle zusammen vor dem ersten Brennvorgang hinzugegeben werden. Dabei ist es jedoch egal, ob die Zutaten direkt in die Maische geschüttet werden oder über einen Korb, im oberen Teil der „Pot Stills“ gehängt werden. Erst danach folgen mehrere Brennvorgänge. Die spätere Zugabe von Aromen und Farbstoffen ist beim London Dry Gin untersagt. Auch Zucker darf im Gegensatz zu anderen Gin Sorten nur sehr wenig (0,5 g pro Liter) hinzugegeben werden. Charakteristisch für den Geschmack eines London Dry Gin sind daher intensive Wacholderaromen und würzige Aromen anderer Botanicals. Ebenso wirkt der London Dry Gin, wie der Name schon sagt, recht trocken beim Abgang.

# Save water, drink Gin!

## Dry Gin

FREEsia Gin / Doornkaat Norden Dry Gin  
Monkey 47 / The Botanist Islay Dry

Dry Gin – ohne den Zusatz London – beschreibt eine Gin Sorte.

Die Auflagen an den Gin sind geringer als beim „London Dry Gin“. Die Botanicals dürfen dabei zu jeder Zeit in die Maische oder den fertigen Alkohol gegeben werden. Auch darf der Gin mit naturähnlichen Aromen und Farbstoffen versetzt werden. Der Einsatz von Zuckerzusatz ist jedoch beim Dry Gin verboten.

Dry Gin wird häufig zum Mixen von Cocktails eingesetzt und gehört eher zu den bitteren Gins. Wacholderbeeren dominieren den Geschmack. Hinzu kommen oft Zitrusfruchtaromen.



## New Western Dry Gin

Vallendar Pure Gin / Hendrick's

Die Sorte „New Western Dry“ ist eine sehr junge Sorte und bildet eine ganz eigene Interpretation eines Gins. Dabei stehen die typischen Wacholderaromen nicht mehr im Vordergrund und je nach Brennerei werden andere Aromen als Wiedererkennungsmerkmal auserkoren. Durch die vielen verschiedenen Aromen wird diese Sorte auch gerne zum Mixen von Cocktails verwendet. Eine Geschmacksrichtung lässt sich bei der Sorte „New Western Dry“ nicht beschreiben. Auch nicht ansatzweise gibt es Nuancen, die auf alle Gins dieser Sorte zutreffen.

Gin-Liebhaber mit etwas Verkostungserfahrung erkennen die Sorte an ihren geringen und lieblichen Wacholderaromen, die nicht im Vordergrund stehen. Die Bandbreite der anderen Aromen ist jedoch extrem vielfältig.

## New Western Style Gin

Gordon's Pink / Black Island Gin No.4

Der New Western Style Gin ist eine Interpretation des New Western Dry Gin. Während hier schon mehr Geschmacksstoffe und Gewürze verwendet werden, wodurch der Wacholdergeschmack in den Hintergrund rückt und er seine dominierende Eigenschaft verliert, setzt der New Western Style Gin noch einen drauf, in dem Frucht-Lime oder Fruchtaromen wie Erdbeere, Himbeere oder andere Früchte hinzugefügt werden.

# Western Dry Gin Liqueur

53GradNord – Quitten Edition

Der handgefertigte New Western Dry Gin Liqueur ist nach einem einzigartigen, liebevoll komponierten Rezept gebrannt und findet seinen Weg unverschnitten auf die Insel Langeoog. Hier wird er in der eigens dafür angeschafften Phiolen mit Wasser aus der Langeooger Süßwasserlinse auf die passende Trinkstärke eingestellt.

Bei der darauf folgenden 12-stündigen Kaltmazeration werden handverlesene Botanicals dem Gindestillat im sogenannten Durchlaufverfahren im Gin Dripper zugeführt. Im Anschluss an die Mazeration beginnt dann eine 30-tägige Einlagerung im Eichenfass unter Zugabe von Quittenlikör sowie Quitten-Lime nebst zusätzlichem Invertzucker.

## Sloe Gin

Monkey 47 Sloe Gin

Genau genommen ist der Sloe Gin ein Likör, der auf Gin basiert. Gemischt wird der Gin, für den Wacholder unerlässlich ist, auf jeden Fall mit Schlehenbeeren. Sie sind die Hauptzutat und der Namensgeber, „sloe“ ist das englische Wort für Schlehe. Sein Alkoholgehalt ist in der Regel deutlich niedriger als beim Gin, der mindestens 37,5 % vol. Trinkstärke besitzen muss. EU-Richtlinien setzen einen Mindestalkoholgehalt von 25 % vol. fest. Die Süße ist ausgeprägter als beim eher trockenen Gin. Charakteristisch ist der beerig-fruchtige und mehr oder weniger süße Geschmack, der vom Aroma aufgegriffen wird. Die herbal-floralen oder herb-würzigen Noten von Gin treten in den Hintergrund und lassen durchscheinen, dass dies ein Likör ist.

# Nach mir die Ginflut ...

## Navy Strength Gin

Hayman's Royal Dock

Pure strength bedeutet erhöhte Alkoholstärke und meistens wird dafür der Begriff „navy strength“ verwendet. Diese Bezeichnung geht auf die britische Marine des 18. und 19. Jahrhunderts zurück. Alkohol gehörte damals zur täglichen Ration der Seeleute. Für die Mannschaft gab es meist Rum, für die Offiziere auch Gin.

Gin galt, vor allem in Kombination mit Chinin, das im Tonic Water enthalten ist, als Allheilmittel. Doch oft ging es rau zu auf See und so landeten die Spirituosen nicht immer dort, wo sie sollten. Ein medizinisches Desaster und obendrein unpraktisch und gefährlich. Denn häufig landete der Schnaps auf dem wichtigen Schießpulver, das nach einer solchen Dusche meist unbrauchbar war. Manchmal jedoch funktionierte die Munition noch einwandfrei. So stellte sich heraus, Schießpulver ist noch zu verwenden, wenn der Alkohol, in dem es badete, 57% Vol. aufweist. Fortan testete die Navy die Spirituosenfässer vorab. Natürlich nur mit etwas Schnaps und ein paar Körnern Schießpulver.

# Ich bin ganz Gin und weg.

## Vin Gin

### Madame Geneva Gin Rouge

Der Gin Rouge setzt auf eine unglaubliche Vielfalt an Zutaten. Stolze 46 pflanzliche Komponenten aromatisieren das Destillat. Damit nicht genug, verfeinert man den Premium-Gin, indem man ihm eine Rotwein-Infusion beisteuert.

Der exklusive „Madame Geneva Gin Rouge“ aus Deutschland ist ein Glanzstück aus der Destillerie Kreuzritter, das mit den Trauben der roten Rebsorte Primitivo aus Apulien in Italien angereichert wird. Er zeigt sich sowohl von der fruchtigen und zugänglichen als auch von der herben und herbalen Seite. Würze und ein blumiger Unterton runden das Erlebnis für die Sinne ab.