

Gin Malus (Apfel)



Der Gin Malus ist eine Kombination von Rigi Dry Gin Florales und der Kraft des Apfels. Das Ergebnis ist ein ausgewogenes Destillat mit einer komplexen Fruchtnote. Der fruchtige Geschmack des Apfels eignet sich in Kombination mit dem Gingerbeer perfekt für einen prickelnden Sommer-Drink. Übrigens: Für alle die es lieber ohne Alkohol mögen – dieser Drink schmeckt auch ohne Gin wunderbar erfrischend.

GIN MALUS (APFEL), HALDIHOF, LUZERN, WEGGIS
MIT GINGER BEER

Glas: Grosses Rotweinglas

Info: Kann auch mit 2cl und einer halben Flasche Gingerbeer zubereitet werden. Empfehlenswert ist das Gingerbeer von Fever-Tree oder von Mountain Spring.

REZEPT (MENGE)

4 cl - Gin Malus, 30 % vol.

33 cl - Ginger Beer



1 Stk. - Grosse Zitronenzeste und ein wenig Saft

1 Stk. - Pfefferminze als Garnitur

ZUBEREITUNG

1. 4-5 Eiswürfel in ein Rotweinglas oder Tumblerglas
2. Gin Malus hinzugeben
3. Ein wenig Saft von der Zitrone in das Glas pressen und die grosse Zitronenzeste hinein geben
4. Ginger Beer langsam hinzugeben und leicht rühren
5. Mit Pfefferminze und Apfelscheibe garnieren