

Tinte gin

*10 Botanicals aus 5 Kontinenten
vereint in einer Flasche*

PREMIUM
DRY GIN



Nicht alles, was Gin im Namen trägt, ist „ausschließlich“ für Gin & Tonic gemacht. Wir wollen hier ein paar besondere Rezepte mit dir teilen. Einige für die du kein bzw. kaum Equipment benötigst und ein paar für die du bereits mit ein wenig Equipment ausgestattet sein musst. Was nicht ist kann ja noch werden :)

Generell handelt es sich bei den Rezepten, wie auch bei den Gläsern oder Garnitur, nur um Empfehlungen von uns. Die Rezepturen, wie auch die Verhältnisse, Gläser, etc. können natürlich dem eigenen Gusto angepasst werden.

Nähere Infos zu unserem Tinte Gin erhältst du auf unserer **Webpage** oder unserem **Blogbereich**. Hier wollen wir uns ausschließlich den Rezepten widmen, um dir ein wenig Inspiration zu geben und damit du deine Tinte schnell ausprobieren kannst. Solltest du direkt zu den anspruchsvolleren Rezepten wollen, dann scrolle runter zum entsprechenden Bereich oder **klicke hier**.

**JEDE GUTE
GESCHICHTE
FÄNGT MIT
TINTE AN.
BEREIT FÜR
DEINE?**



CLICK HERE
FOR ENGLISH
VERSION.

*Walle! walle
Manche Strecke,
daß, zum Zwecke,
Tinte fließe
und mit reichem, vollem Schwall
zu dem Gine sich ergieße.*

TINTE GIN RICKEY

PERFEKT FÜR DEN HEISSEN SOMMERTAG -
FRISCH UND SAUER

ZUTATEN

5cl Tinte Gin
3cl Limettensaft (frisch gepresst)
18cl Soda
Empfehlung: Schweppes

ZUBEREITUNG

Longdrinkglas $\frac{3}{4}$ voll mit Eis, alle Zutaten einfüllen
und kurz verrühren.

GARNITUR

Gedörrte Limettenscheibe oder Limettenachtel

TINTE TONIC

ZUTATEN

5cl Tinte Gin
16 – 18cl Tonic
Empfehlungen: Fever Tree Indian Tonic (klassisch),
Fentimans Connoisseur (mild und dezent floral),
Dr. Polidori's Dry (etwas trockener und herber)

ZUBEREITUNG

Longdrinkglas $\frac{3}{4}$ voll mit Eis, alle Zutaten einfüllen
und kurz verrühren.

GARNITUR

Gedörrte Orangenscheibe

UPSIDE-DOWN-ALTERNATIVE

Alternativ kannst du auch unseren Tinte Tonic Upside-
Down probieren. Einfach alles, außer Tinte Gin, ins Glas
geben und zum Schluss die 5cl Tinte Gin vorsichtig über
einen Löffel laufen lassen. Dann bildet sich an der Obersei-
te eine schöne Tinte Gin Krone.

NEGRONI

KRÄFTIG, WÜRZIG BITTER, ANGENEHM SÜSS

ZUTATEN

3cl Tinte Gin
3cl Campari
3cl Wermut Rot
Empfehlung: Martini Riserva Rubino
Orangenzeste

ZUBEREITUNG

3–4 Eiswürfel in einen Tumbler (am besten vorgekühlt) ge-
ben, dann alle Zutaten abmessen, ins Glas geben und 15
Sekunden kaltrühren. Anschließend mit der Orangenzeste
abspritzen, den Glasrand damit abreiben und mit ins Glas
geben.

TINTE ELEGANZA

NEGRONI TWIST - KRÄFTIG, WÜRZIG BITTER,
ANGENEHM SÜSS, DEZENTE BERGAMOTTE

ZUTATEN

2cl Tinte Gin
2cl Campari
2cl Wermut Rot
Empfehlung: Martini Riserva Rubino
1,5cl Italicus
Orangenzeste

ZUBEREITUNG

3–4 Eiswürfel in einen Tumbler (am besten vorgekühlt) ge-
ben, dann alle Zutaten abmessen, ins Glas geben und 15
Sekunden kaltrühren. Anschließend mit der Orangenzeste
abspritzen, den Glasrand damit abreiben und mit ins Glas
geben.

**WER NICHT
NEUGIERIG
IST, ERFÄHRT
NICHTS.**

J.W. von Goethe

DARK & INKY

WENN DU MOSCOW MULE MAGST,
WIRST DU DIESEN DRINK LIEBEN!

ZUTATEN

5cl Tinte Gin
2cl Limettensaft (frisch gepresst)
16cl Ginger Beer
Empfehlung: Fever Tree oder Oh Deer

ZUBEREITUNG

Longdrinkglas $\frac{3}{4}$ voll mit Eis, alle Zutaten, außer Tinte Gin, einfüllen zum Schluss Tinte Gin vorsichtig über einen Löffel laufen lassen damit sich an der Oberseite eine schöne Tinte Gin Krone bildet.

GARNITUR

Gedörrte Limettenscheibe oder Limettenachtel

TINTE HOT TODDY

IM WINTER KANN DIR DER TINTE GIN
AUCH EINHEIZEN :)

ZUTATEN

6cl Tinte Gin
1EL Honig oder Agavendicksaft
4cl Zitronensaft (frisch gepresst)
12cl heißes Wasser

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, bis auf Wasser, in ein Teeglas geben. Das Wasser am besten aufkochen lassen und warten, bis es nicht mehr brodelt. Dann erst mit dem Wasser aufgießen und kurz verrühren.

GARNITUR

Zimtstange und Orangenscheibe

INKY & GROGGY

FALLS DU SCHON IMMER MAL EIN PIRAT
SEIN WOLLTEST

ZUTATEN

6cl Tinte Gin
1EL Honig oder Agavendicksaft
18cl aufgebrühter Earl Grey Tee

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Teeglas geben und kurz verrühren.

GARNITUR

Ein Pirat braucht keine Garnitur ;)

*Unser Spirituosenmeister
brannte einen Trunk aus Pflanzen.
Stets ruft er magisch ein paar Geister,
die nach seiner Pflife tanzen.
Helfen ihm bei dem Werke,
Brennen, Schreiben ist der Brauch
und mit der Geistesstärke
tu ich nun das Wunder auch.*

*Walle! walle
Manche Strecke,
daß, zum Zwecke,
Tinte fließe
und mit reichem, vollem Schwall
zu dem Gine sich ergieße.*

*Und jetzt komm, du alte Feder,
schreib es auf, so ist mein Wille,
schreib es nieder in das Leder!
Was kommt rein in die Destille?
Die Seelen der Pflanzen,
zehn Stück an der Zahl,
auf der Zunge sie tanzen –
Das ist doch genial!*

*Walle! walle
Manche Strecke,
daß, zum Zwecke,
Dry Gin fließe
und mit reichem, vollem Schwall
in das Glase sich ergieße.*

FLORISH

SÜSS-SÄUERLICH, FRISCH UND FLORAL –
SEHR ELEGANT UND LEICHT

ZUTATEN

2cl	Tinte Gin
2cl	Creme de Violette <i>Empfehlung: Briottet</i>
2cl	Dry Curaçao <i>Empfehlung: Pierre Ferrand</i>
2cl	Limettensaft (frisch gepresst)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker geben, mit 4-5 Eiswürfeln ca. 10-12 Sekunden shaken und in ein vorgekühltes Coupette-Glas ohne Eis abseihen.

LAST WORD

KRÄFTIG, FRISCH, KRÄUTERIG, KOMPLEX –
BEREIT FÜR EINE SCHWEIGEMINUTE?

ZUTATEN

3cl	Tinte Gin
2cl	Chartreuse grün
2cl	Maraschino Likör
2cl	Limettensaft (frisch gepresst)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker geben, mit 4-5 Eiswürfeln ca. 10-12 Sekunden shaken und in ein vorgekühltes Coupette-Glas ohne Eis abseihen.

CLOVER CLUB

FRISCH, RAFFINIERT – EIN ETWAS ANDERER GIN
SOUR – JOIN THE GENTLEMANS CLUB

ZUTATEN

6cl	Tinte Gin
3cl	Limettensaft (frisch gepresst)
2cl	Himbeersirup*
1	frisches Eiweiß

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker geben. Erst ohne Eis kräftig shaken, den Shaker wieder öffnen und nun mit 4-5 Eiswürfeln erneut kräftig 12 Sekunden lang shaken. Nun in ein vorgekühltes Coupette Glas ohne Eiswürfel abseihen. Wenn du richtig und kräftig genug geshaked hast, dann wirst du eine schöne Schaumkrone auf dem Drink haben. Als Garnitur kannst du 3 Himbeeren auf einen Spieß stecken und auf den Schaum legen.

*Wenn du statt Himbeersirup normalen Zuckersirup verwendest, dann bekommst du einen ganz normalen Gin Sour heraus.

VEGANE ALTERNATIVE

Eiweiß weglassen oder durch Aquafaba (Kichererbsen- oder Bohnenwasser z.B.) ersetzen. Ohne Eiweiß ändert sich allerdings die Textur und die sensorische Wahrnehmung des Drinks.

ENZONI

SÜSS-SÄUERLICH, LEICHT HERB, FRUCHTIG

ZUTATEN

5	kernlose grüne Trauben
3cl	Tinte Gin
3cl	Campari
2cl	Zitronensaft (frisch gepresst)
1,5cl	Zuckersirup

ZUBEREITUNG

Erstmal die Trauben in den Shaker geben und mit einem Stößel anpressen. Alle weiteren Zutaten ebenfalls in den Shaker geben, mit 4-5 Eiswürfeln ca. 10-12 Sekunden kräftig shaken und in einen vorgekühlten Tumbler mit frischem Eis mit Hilfe eines Feinsiebs doppelt abseihen, damit keine Stückchen im Drink schwimmen.

GARNITUR

3 grüne Trauben am Holzspieß

BIJOU

KRÄFTIG, LEICHT WÜRZIG, SÜSSLICH

ZUTATEN

4cl Tinte Gin
2cl Wermut Rot
Empfehlung: Martini Riserva Rubino
1cl Chartreuse grün
1 dash Orange Bitters
Zitronenzeste

ZUBEREITUNG

Dieser Drink wird in einem Rührglas auf Eis 15 Sekunden kaltgerührt und dann in ein vorgekühltes Goblet Glas ohne Eis abgeseiht. Anschließend mit der Zitronenzeste abspritzen, den Glasrand damit abreiben und mit ins Glas geben.

THE ORIGINAL COCKTAIL

KRÄFTIG, WÜRZIG, LEICHT SÜSS –
DER UR-COCKTAIL AUS DEM JAHR 1798

ZUTATEN

5cl Tinte Gin
2cl Orange Curaçao
Empfehlung: Pierre Ferrand
1,5cl Ingwerlikör
Empfehlung: Ginger Cat
1 dash Angostura Bitters

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den Shaker geben, mit 4-5 Eiswürfeln ca. 10-12 Sekunden shaken und in ein vorgekühltes Coupette-Glas ohne Eis abseihen.

TINTE OLD FASHIONED

KRÄFTIG, ANGENEHM SÜSS, KOMPLEX

ZUTATEN

5cl Tinte Gin
1cl Runny Honey*
3 dash Orange Bitters
2 dash Angostura Bitters
Orangenzeste

ZUBEREITUNG

3-4 Eiswürfel in einen Tumbler (am besten vorgekühlt) geben, dann alle Zutaten, außer Orangenzeste, abmessen, ins Glas geben und 15 Sekunden kaltrühren. Anschließend mit der Orangenzeste abspritzen, den Glasrand damit abreiben und mit ins Glas geben.

*Die Zubereitung des Runny Honey ist kein Hexenwerk. Einfach zu gleichen Teilen Honig und Wasser mischen, bis der Honig sich aufgelöst hat. Ggf. Wasser leicht erhitzen (max. 55°C) damit sich der Honig besser auflöst.

*Drei Jahre hat's angedauert
und vergossen wurd' viel Schweiß.
Wie ich schon um dich getrauert –
Danke an des Meisters' Fleiß!
Endlich bist du perfekt
und ich bin gespannt,
was er noch so ausheckt –
Gewiß wird das brilliant!*

*Nein, nicht länger
will ich warten,
will jetzt starten.
Das ist Tücke!
Ach, mir wird schon nicht mehr bänger!
Nicht so hastig! Kleine Schlücke!*

LASS ES DIR
SCHMECKEN.

CHEERS DEINE
EDEL RANZ FAMILY