



Bergbrennerei
Löwen

Rezept-Fibel

Nr. 02

Der Gin des Lebens



DER LÖWEN GIN

Beste Rohstoffe aus der heimischen Region wie Wurzeln, Bergkräuter, Blüten und Wacholder sind die Grundzutaten für unsere Gin-Sorten. Dazu setzen wir die einzelnen Komponenten in hochwertigem Alkohol an und geben ihnen genügend Zeit, die Aromen zu entfalten. Verfeinert mit verschiedenen Botanicals brennen wir den Ansatz dann im klassischen Feinbrandverfahren. Dadurch können wir die Aromen der einzelnen Zutaten bestens erhalten.

Das Gin-Sortiment der Bergbrennerei Löwen besteht derzeit aus vier feinen Sorten: dem klassischen Dry Gin, dem blumig-weichen Green Gin, dem eichenfassgelagerten Wood Gin und dem Leo Nobile, unserer Special Edition mit edlem Safran.



Nr. 02-01

Summer Dream

Zutaten:

4 cl Löwen Dry Gin

2 cl Löwen Sommerminz Likör

3 cl Zitronensaft

6 cl Älpler Kräutersprudel



Zubereitung:

*Alle Zutaten in einen Shaker füllen,
gut miteinander vermischen und in
ein vorgekühltes Cocktailglas gießen,
mit etwas Zitrone und Minze garnieren
und genießen.*



Nr. 02-02

Herby

Zutaten:

3 cl Löwen Dry Gin

1 cl Löwen Hauskräuter

5 cl Wasser / Sodawasser



Zubereitung:

*Löwen Hauskräuter in einen Gin Tumbler geben
und vorsichtig schwenken. Gin hinzugeben
und nach Belieben mit Wasser oder
Sodawasser aufspritzen.*



Nr. 02-03

Brombeer-Flitzer

Zutaten:

5 cl Löwen Dry Gin

6 cl Tonic Water

2 cl Limettensaft

1 cl Zuckersirup

4-5 Brombeeren

Eiswürfel

Zubereitung:

Brombeeren in den Löwen Gin Tumbler geben und mit einem Stößel leicht zerdrücken. Das Glas mit Eiswürfeln füllen, Gin, Limettensaft und Zuckersirup hinzugeben und leicht umrühren. Mit einer Brombeere dekorieren und mit Strohalm servieren.



Nr. 02-04

Frecher Basti

Zutaten:

6 cl Löwen Dry Gin

10-15 Blätter Basilikum

2 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Eiswürfel

Zubereitung:

Basilikumblätter und Zuckersirup in den Shaker geben und mit einem Stößel zerdrücken. Zitronensaft, Gin und Eiswürfel dazugeben und kräftig shaken. Ein Cocktailglas mit Eiswürfel füllen, Cocktail durch ein Feinsieb hinein abseihen und mit Basilikum dekorieren.



Nr. 02-05

Winter-Gin

Zutaten:

5 cl Löwen Dry Gin

Muskatnuss

2 cl Almglüher

Zimtstange

Tonic Water

Eiswürfel

Zubereitung:

Füllen Sie nach Belieben ein paar Eiswürfel ins Glas und geben den Löwen Dry Gin, den Almglüher, eine Zimtstange und etwas Muskatnuss dazu.

Anschließend mit Tonic Water aufgießen und fertig ist die winterliche Variante des Gin Tonics.



Nr. 02-06

Löwens Gin'n'apple

Zutaten:

5 cl Löwen Dry Gin

2 cl frischer Limettensaft

5 cl Ginger Beer

4 cl naturtrüber Apfelsaft

Eiswürfel

Zubereitung:

Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen.

*Gin, Limettensaft und Apfelsaft direkt dazugeben
und mit Ginger Beer auffüllen.*

*Einmal umrühren und mit
frischen Apfelspalten garnieren.*



Bergbrennerei
Löwen

*A-6883 Au-Rehmen 87
Bregenzerwald / Österreich*

www.bergbrennerei-loewen.at

Ihre Wohlfühl-Brennerei