



Bergbrennerei
Löwen

Rezept-Fibel

Nr. 09

SimsalaGin — Holzfasszauber



DER LÖWEN WOOD GIN

Damit aus dem Löwen Dry Gin ein Wood Gin wird, braucht es vor allem Zeit und ein gutes Gespür für das richtige Timing.

In unserem Löwen Keller lassen wir in dicken Eichenfässern den Löwen Dry Gin mehrere Monate reifen. Das Ergebnis ist ein runder, weicher Gin mit feiner Holzfassnote und dem charakteristischen Farbton.

Aus dem Löwen Wood Gin lassen sich wunderbar genussvolle Drinks und Cocktails kreieren oder Sie genießen ihn einfach pur bei Zimmertemperatur. Auch so kann er seinen facettenreichen Geschmack optimal entfalten.



Nr. 09-01

Löwen Wood Gin Tonic

Zutaten:

4 cl Löwen Wood Gin

12 cl Tonic Water

Zitronen- oder Limettenscheibe

Eiswürfel



Zubereitung:

*Geben Sie ein paar Eiswürfel in einen
Löwen Gin Tumbler und gießen Sie
den Löwen Wood Gin dazu.*

*Mit Tonic Water auffüllen und mit Zitronen-
oder Limettenscheibe garniert genießen.*



Nr. 09-02

Woody Ale

Zutaten:

5 cl Löwen Wood Gin

15 cl Ginger Ale

2 cl Orangensaft

Orangenscheibe

Eiswürfel



Zubereitung:

*Mischen Sie den Löwen Wood Gin mit dem
Ginger Ale und dem Orangensaft auf Eis.*

*Mit einer frischen Orangenscheibe
und einem Zweig Thymian garniert,
genießen Sie dieses herrlich frische, leicht bittere
Geschmackserlebnis mit einem Strohhalm.*



Nr. 09-03

Beeren Ginny

Zutaten:

2 cl Löwen Wood Gin

2 cl Löwen Preiselbeer Likör

4 cl Bitter Lemon

Eiswürfel



Zubereitung:

*Löwen Wood Gin mit dem Löwen Preiselbeer Likör
und Bitter Lemon mischen.*

*In einem schönen Glas auf einigen Eiswürfeln
anrichten und eiskalt genießen.*

*Ein herrlicher Apero, leicht herb und bitter
mit erfrischender Note.*



Nr. 09-04

Wood Gin Mule

Zutaten:

5 cl Löwen Wood Gin

3 cl Löwen Ingwer Likör

2 cl Limettensaft

1 Spritzer Soda

Frische Minze und Eiswürfel



Zubereitung:

Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Eiswürfel und mischen darin den Löwen Wood Gin mit frisch gepresstem Limettensaft.

Geben Sie frische Minzblätter dazu und füllen mit dem Löwen Ingwer Likör und dem Sodawasser auf. Mit Löwen Rührstäbchen und Strohhalm genießen.



Bergbrennerei
Löwen

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

www.bergbrennerei-loewen.at

Ihre Wohlfühl-Brennerei