

Gin der Monk-Distillery schmeckt wie Rockmusik

Gin ist noch lange nicht Gin. Die Monk-Distillery geht ihren eigenen Weg. Authentisch, natürlich und geschmacklich einfach überzeugend, so schmecken die Produkte aus dieser Destillerie. Gingenuss pur erleben.



Gin - zeitlos wie gute Rockmusik

Unser Gin ist zeitlos wie guter Rock, er erinnert Euch auf wohlthuende Art an früher und ist doch erfrischend aktuell. Er nimmt Euch mit auf eine Reise in die Welt der Aromen aus einheimischen Pflanzen, Kräutern und speziellen Gewürzen, die sich zu einer unvergesslichen Komposition aus völlig neuen Geschmackserlebnissen zusammenfinden. Wir suchen die perfekte Balance einzelner Aromen. Wenn guter Rock sich ein Leben lang einprägt, ist unser Gin die perfekte Harmonie, die Euch immer begleitet.

Wir wollen nicht einfach nur Gin produzieren, er ist für uns mehr als nur eine Spirituose. Unsere Marke trägt Wurzeln und Werte der Vergangenheit in die Gegenwart. Unser Credo lautet: „Achtsamkeit mit Offenheit“ und steht dadurch für den überzeugenden Wert: für Qualität. Wir verwenden ausschließlich vollmundigen, aromatischen Roggen, handverlesene Wacholderbeeren, perfekt ausbalanciert mit außergewöhnlichen Botanicals, die dem Gin ihren speziellen Charakter verleihen. Unser Aqua Vitae aus dem ganzen Korn des sortenreinen Roggens verleiht dem Gin ein kräftiges Aroma. Die Botanicals und das Getreide werden über Generationen hinweg in unseren Gärten angebaut.



Dry Rye Monk vs. Dry Rye Punk

Der Dry Rye Monk, ist nach den höchsten Bergen des Himalaya benannt. Er verkörpert die lyrisch-kontemplative Variante, bei der das besondere Geschmackserlebnis durch die süße Urkarotte erzielt wird. Ausgeglichen wird dieser Geschmack durch die fruchtige Säure der Johannisbeere und frischer Orange. Es ist ein Gin mit einem sowohl intensiven als auch leisen Charme, der Euch mit seinen 42,5% Vol. dauerhaft in seinen Bann ziehen wird.

Das Gegenteil ist der Dry Rye Punk, der anregende 45,2% Vol. aufweist und mit Botanicals begeistert, von denen jedes einzelne unverwechselbar ist. Zusammen bilden sie aber eine überzeugende Harmonie wie bei einem guten Song. Im Refrain rocken würziger Ingwer und komplexe Aromen von Thai-Basilikum, blumigem Lavendel und frischer Zitrone. Der letzte Schluck schreit nach einer Zugabe.



Authentisch, nachhaltig, anders

Die Monk-Distillery produziert authentisch, nachhaltig, anders und hat sich für ein komplexes Destillationsverfahren entschieden, das neben einer gleichbleibend hohen Qualität, auch das Auslösen der fragilen, komplexen Aromen der Botanicals garantiert. Dieser Gin ist ungefiltert und darf drei Monate in Steinzeuggefäßen reifen bevor er abgefüllt wird.

Das Außergewöhnliche unseres Gins spiegelt sich ebenfalls in der Form der Flasche, die die Quadratur des Kreises symbolisiert: die quadratische Form weist abgerundete Kanten auf. Der dicke Glasboden bildet das solide Fundament für ein Getränk, das seinesgleichen sucht und seine Liebhaber und Liebhaberinnen findet, die ihre besonderen Momente feiern, die es jeden Tag geben kann, an dem man auch Rockmusik hört.



Veröffentlicht von Monk Distillery GbR

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de