
L3 Gin



- Aroma:** Wacholder, Fichtensprossen, etwas Zitrus, Orangenöl, fruchtig, etwas Erdbeere, florale Anklänge, Rosenblüten, Backgewürz, Lavender, ein Hauch Kräuter;
- Geschmack:** Wacholder, Gewürze, Backgewürze, ausgewogener Geschmack, Rosenblüten, kräutrig, etwas scharfe Gewürze, scharfer Ingwer, Zitrusnoten
- Abgang:** Sehr lang mit Wacholder, Gewürzen und Rosenblättern

Beschreibung

Der Gin wird von Manuel Engel mit Hilfe von fünf Botanicals auf einer tiroler Brennblase destilliert. Es finden bio Wacholder, bio Blutorange, Damaszener Rose, Rosmarin und Erdbeere Verwendung. Der Gin wird mit 42 % vol. Alokohol in einer schwarzen Steingutflasche abgefüllt.

L3 Gin & Tonic



5 cl L3 Gin
Top off mit Fever Tree Elderflower Tonic Water
Im Double Old-Fashioned Glas über Eiswürfel bauen - mit Tonic Water
auffüllen;
Garnitur: Zitronenzeste;

Beschreibung

Durch die fruchtig, blumigen Botanicals im L3 Gin ergibt sich in Kombination mit dem floralen Fever Tree Elderflower Tonic Water eine sehr stimmiger Geschmack. Der Holunder des Tonic Waters und die Rosennoten des Gins ergänzen sich sehr gut. Der deutliche zu erkennende Wacholder sorgt für die nötige Frische und gleicht die Süße des Fillers gut aus.

White Lady - Harry McElhone



5 cl L3 Gin
2 cl Orange Curacao (z.B. Giffard Premium)
3 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
1 cl Eiweiß oder Aqua Faba
Shake - strain - Double Old-Fashioned Glas über Eiswürfel;
Garnitur: Zitronenzeste;

Beschreibung

Harry McElhone kreierte die erste Version bereits 1919 allerdings mit Crème de Menthe. Erst 1929 in der Harry's New York Bar in Paris wechselte er die Basis auf Gin. Das Rezept taucht ebenfalls im Savoy Cocktailbuch auf.

Die White Lady mit L3 Gin ergibt einen fruchtig, frischen Cocktail. Mit seinen blumigen Noten erinnert er etwas an Rosenwasser. Anschließend kommt der Wacholder des Gin durch und der Drink endet in einem leicht herben Abgang.

Comte de Sureau - Gonçalo de Sousa Monteiro



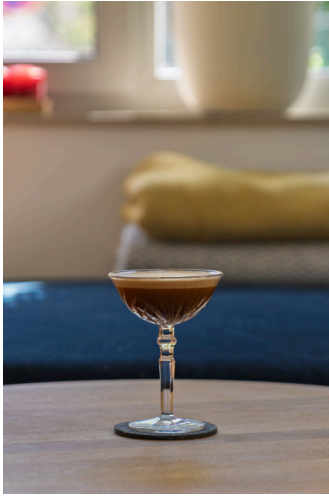
4 cl L3 Gin
3 cl Holunderlikör
1 cl Roter Italienischer Bitterlikör
Auf Eis rühren - abseihen - gekühlter Whiskytumbler;
Garnitur: Zitronenzeste und / oder Orangenzeeste;

Beschreibung

Der Drink wurde von Goncalo de Sousa Monteiro im Le Lion in Hamburg als Negroni Variante mit Holunderlikör kreiert.

Die blumig, fruchtigen Aromen des Holunderlikörs harmonieren sehr gut mit den Rosenblüten die im L3 Gin Verwendung finden. Die Bitterkeit des italienischen Likörs werden sehr gut abgefangen. Insgesamt ist der Drink etwas auf der süßeren Seite. Der Gin und die Zitronenzeste verleihen dem Cocktail aber trotzdem eine gewisse Frische.

Café en Rose



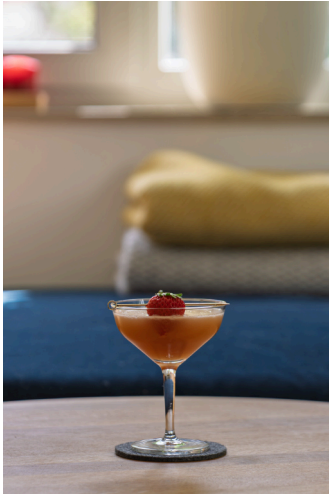
3 cl L3 Gin
3 cl Giffard Cafe du Honduras Kaffeelikör
3 cl Espresso
1 cl Rosensirup
Auf Eis shaken - abseihen - gekühlte Cocktailschale;
Garnitur: Drei Espressobohnen;

Beschreibung

Der Café en Rose basiert auf dem klassischen Espresso Martini, ersetzt aber den Vodka durch Gin und fügt noch Rosensirup hinzu. Daher ergibt sich ein interessantes, aber trotzdem sehr rundes Geschmacksbild.

Der Geschmack des Café en Rose wird von der Kombination aus Espresso und Kaffeelikör bestimmt. Außerdem besitzt der Cocktail eine gewisse Cremigkeit. Die Rosennoten des Sirups und des Gins harmonisieren sehr gut mit der Fruchtnote des Kaffees.

Strawberry Session



4 cl L3 Gin
2 cl Italienischer Aperitiflikör
3 cl Limettensaft
2 cl Erdbeersirup
Auf Eis shaken – abseihen – gekühlte Cocktailschale;
Garnitur: Erdbeere;

Beschreibung

Inspiziert von den klassischen Drinks Clover Club und Lucien Gaudin ergänzt der Strawberry Session die fruchtige Noten des L3 Gins mit Erdbeersirup und der leichten Bitterkeit des italienischen Aperitiflikörs.

Zuerst nimmt man beim Strawberry Session die namensgebenden Erdbeeren wahr. Anschließend kommt die Frische der Limetten, aber auch eine dezente Bitterkeit des Aperitiflikörs zum Vorschein. Gegen Ende wird der Geschmack von Wacholder und Gewürzen beherrscht.
