



ALBA IMPORT

Celtic Gin
Collection



Celtic Gin Collection

Mit der CELTIC GIN COLLECTION präsentieren wir eine Auswahl feinsten schottischer und irischer Craft Gin, erdacht und hergestellt voller Liebe zum Detail und mit größtmöglicher Sorgfalt „von Gin Enthusiasten für Gin Enthusiasten“.

Diese Collection nimmt Sie mit auf eine Reise durch die verschiedenen Regionen Schottlands und Irlands. Alle Gin haben etwas Eigenes und meist für die Region Typisches und alle tragen sie die ausgeprägte Handschrift ihrer Schöpfer und Schöpferinnen.

Und so sind es auch die Personen hinter den Produkten, die wir vorstellen möchten. Denn sie verleihen den Qualitäten der Celtic Gin Collection durch ihre Mühen bei Auswahl, Beschaffung und teils eigenem Anbau der Botanicals sowie hingebungsvoller Handarbeit bei Destillation und Abfüllung ihren persönlichen Fingerabdruck.

„ISLE OF HARRIS Distillery ist ein soziales Projekt. Wir wollten dem stetigen Abwandern der Bevölkerung der Äußeren Hebriden entgegenwirken und sind stolz, dass wir mehr als 40 Arbeitsplätze geschaffen haben.“

- Simon Erlanger



Wer schon einmal auf Harris war weiß um die Schönheit der Insel und die tiefe Heimatverbundenheit ihrer knapp 2000 Einwohner. Die Freundlichkeit, mit der Gäste empfangen werden, der starke soziale Zusammenhalt, die Beharrlichkeit, den Naturgewalten zu trotzen und dabei den Blick auf das Wichtige aber auch das Schöne im Leben zu richten – eine Atmosphäre, in der nur Gutes entstehen kann.

Isle of Harris Distillery öffnete im September 2015 die Pforten und destilliert seitdem Single Malt Whisky und einen maritimen Gin. Abgefüllt und gelabelt wird jede Flasche von Hand bei der Brennerei.

Isle of Harris Gin ist weich, ausgewogen und maritim. Die prägende Zutat ist Sugar Kelp, eine Braunalge, die durch einen Taucher vor der Insel geerntet wird. Das Brennverfahren ist kostspielig und auf höchste Qualität ausgerichtet, werden doch Vor- und Nachlauf dem Brennprozess komplett entzogen.

Stil: ausgewogen maritim u. frisch

Region: Äußere Hebriden

Botanicals:

Sugar Kelp, Koriander, Orangenschale,

Kubebenpfeffer, Süßholzwurzel,

Zimtkassie, Wacholder,

Angellkawurzel, Veilchenwurzel

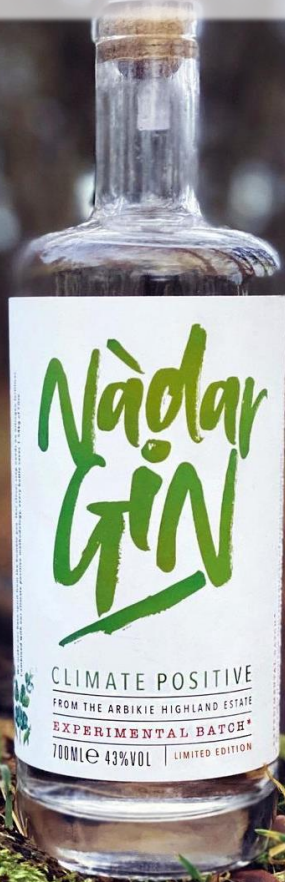
Tonic: Fever-Tree Indian

Garnish: Pampelmuse

www.harrisdistillery.com



„Unser Ethos ist es, immer umweltverträglich und nachhaltig zu arbeiten, im Einklang mit der Natur, die unsere Brennerei in Angus umgibt – from field to bottle.“
- John Stirling, Farmer und Gründer Arbikie Distillery



Nàdar
GIN

Climate Positive – from Arbikie Highland Estate

Arbikie's revolutionärer klimapositiver Gin nennt sich Nàdar – gälisch für Natur. Der Name reflektiert die Verbindung von Natur und Wissenschaft bei der Herstellung der weltweit ersten klimapositiven Spirituose. Mit einer CO²-Bilanz von -1,54kg pro Flasche ist Nàdar richtungweisend im Kampf gegen den Klimawandel.

Der Rohstoff für Nàdar Gin ist die Gartenerbse, die lokal angebaut wird und aus der die Basisspirituose hergestellt wird. Die Erbse ist einzigartig in ihren Eigenschaften und wird sicher als Rohstoff in der Lebensmittelproduktion noch von sich reden machen. So ist es möglich, beim Anbau komplett auf Stickstoffdünger zu verzichten und auch die Böden werden verbessert. Dies ist das Ergebnis von Brennmeisterin Kirsty Blacks fünfjähriger Forschung im Rahmen ihrer Promotion in Zusammenarbeit mit der Abertay University.

Innovation ist gut, aber guter Geschmack ist ebenso wichtig. Auch hier überzeugt Nàdar Gin mit einer schönen Grundsüße, sanfter Textur und erfrischend grüner Note.

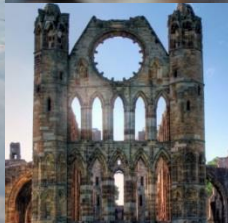
Stil: grün-aromatisch, zitrusfrisch
Region: Eastern Highlands
Basis-Spirituose: Gartenerbse
Hauptbotanicals: Zitronengras, Markut Limettenblatt
Tonic: Fevertree Indian
Garnish: Ingwer

www.arbikie.com



„In der indischen Sprache ist AVVA die ehrwürdige Großmutter.
Ich habe meine Pot Still nach meinen Großmüttern Jessie-Jean
genannt. Im Herzen der Speyside destilliere ich Gin
in Small Batches mit klarem Speyside Wasser.“

- Jill Brown



AVVA *Scottish Gin*

Divine Craft Gin from Elgin

Im Herzen der Speyside, einer Region, die für ihre Brenntradition bekannt ist, destilliert Jill Brown ihren London Dry Craft Gin in der ersten Gin Still, die in Schottland gebaut wurde. Die Still wurde durch das lokal ansässige Unternehmen Speyside Copper Works konstruiert. Zu Ehren ihrer Großmütter, die sich mit der Produktion von Likör einen Namen machten, hat Jill die Pot Still liebevoll „Jessie-Jean“ getauft.

AVVA Scottish Gin wird mit 11 Botanicals hergestellt, von denen fünf aus der Region stammen und teilweise von Jill selbst angebaut und geerntet werden.

Die alte Kathedrale von Elgin hat das Design von AVVA Gin inspiriert. Die Flaschen der Small Batch Produktion werden von Hand abgefüllt und sind einzeln nummeriert.

Stil: kräftig, lieblich-floral

Region: Speyside

Botanicals:

Vogelbeere, roter Klee, Minzeblätter, Löwenzahn und Brennessel aus der Region – dazu Zitronenschalen, Orangenschalen, Koriander, Iriswurzel, Angelikawurzel und Wacholder.

Tonic: Fever-Tree Mediterranean

Garnish: Salbeiblatt und Langpfeffer

www.moraydistilleryltd.co.uk



„GRAIN TO GLASS – nach diesem Motto stellen wir aus lokalem Weizen auch unseren Neutralalkohol selber her bei Crafty Distillery im Herzen von Galloway.“

- Graham Taylor



HILLS & HARBOUR GIN

Crafty Distillery ist eine Gin Distillery „with a view“ und Besucherzentrum. Mit Blick auf die grünen Hügel von Galloway destillieren Graham Taylor und Craig Rankin auch den Neutral Spirit für ihren Gin in der eigenen Brennanlage. Hergestellt wird er aus lokal angebautem Weizen, der bei der Brennerei gemahlen und verarbeitet wird – ganz nach dem Motto „**grain to glass**“.

Wer die Brennerei besucht, erlebt eine informative Tour und einen guten Gin pur oder als Longdrink bei fantastischem Panoramablick auf Hills & Harbour.

Hills & Harbour Gin ist ein sehr ausgewogener Gin mit sorgsam ausgesuchten Botanicals, zwei davon werden lokal gesammelt: Nadeln der Edeltanne aus dem Galloway Nationalpark und Blasentang, eine Braunalge.

Frisch spritzig und zugleich samtweich im Stil schmeckt er auch perfekt mit frischer Mangofrucht kombiniert.

Stil: *maritim-fruchtig, spritzig-grün*

Region: *Lowlands, Galloway*

Botanicals:

Tannennadeln, Blasentang, Mango, Orangenschale, Szechuanpfeffer, Lorbeerblätter, Wacholder u.a. – insgesamt 11 Zutaten

Tonic: *Fever-Tree Indian*

Garnish: *Mango (alternativ Orange)*



www.craftydistillery.com



„Crossbill Gin ist für mich die Rückkehr zu einer lang vergessenen Tradition – die Ernte von schottischem Wacholder“ – Philip Craig



CROSSBILL

SMALL BATCH HIGHLAND DRY GIN

Philip Craig ist der Kopf hinter Crossbill Gin. Als er 2016 mit der Produktion begann, hatte er die Idee, zu einer seit 200 Jahren verlorenen Tradition zurückzukehren – der Ernte von schottischem wilden Wacholder. Namensgeber für Crossbill ist der in den Highlands beheimatete Fichtenkreuzschnabel.

Crossbill Gin kommt mit nur zwei Botanicals aus – Hagebutte und Wacholder. Beide werden im Cairngorm Nationalpark in den schottischen Highlands von Jonathan und einigen Erntehelfern gepflückt und vor Ort verlesen.

Die Zutaten werden danach nicht getrocknet, sondern schockgefroren, um dann quasi frisch weiterverarbeitet zu werden. Diese ungewöhnliche Methode gibt Crossbill Gin einen besonders weichen und fruchtigen Geschmack.

Destilliert wird in einer kleinen 150 Liter Pot Still in Glasgow. Die Brennerei in Glasgow kann besichtigt werden und Jonathan bietet Interessierten dort auch eine Gin-School an.

Stil: samtweich fruchtig

Region: Highlands

Botanicals:

Wacholder und Hagebutte

Tonic: Fever-Tree Mediterranean

Garnish: Rosenblüte



www.crossbillgin.com





„Colonsay Beverages braut bereits seit 2007 ein Craft Bier auf der Insel - jetzt sind wir stolz, dass wir auch im Spirituosen-Sektor mit unserem Wild Island Gin ein lokales Produkt anbieten können.“

- Keith Bonnington



WILD Æ ISLAND BOTANIC GIN ISLE OF COLONSAY

Die Idee zu Wild Island Botanic Gin wurde auf der kleinen Hebrideninsel Colonsay geboren, einem wilden Paradies mit grandioser Landschaft, rauen Winterstürmen und mehr Sonnenstunden im Sommer als in anderen Teilen Schottlands. Keith Bonnington, ehemals Manager in der Whisky-Industrie, leitet das kleine Privatunternehmen.

Für die Variante „High Croft“ wird eine Auswahl von herbstlichen Früchten als Botanicals verwendet, darunter wilde Brombeeren, die auf Colonsay geerntet und handverlesen werden.

Wild Island Botanic Gin wird in Zusammenarbeit mit der renommierten Langley Distillery produziert, in einer traditionellen kupfernen Pot Still, deren Design auf das Jahr 1860 zurückgeht.

Stil: komplex herb-fruchtig

Region: Islands

Botanicals:

Wilde Brombeere, rote Johannisbeere, Holunderbeere, Wildapfel, Hagebutte, Vogelbeere u.a. – insgesamt 22 Zutaten

Tonic: Fever-Tree Indian

Garnish: roter Apfel oder Brombeere

www.wildislandgin.com



„Im Sommer 2015 brachte der Zufall uns zusammen –
in der Wildnis von Jura, einer einsamen Insel
mit nur 200 Einwohnern. Die Idee war geboren –
ein Gin so frisch und wild wie die Insel, auf der wir leben.“

- Claire, Georgina & Alicia



AN ADVENTURE IN GIN.
Grown, gathered and distilled by:

Claire Fletcher *Georgina Kitching* *Alicia MacInnes*
Claire Fletcher Georgina Kitching Alicia MacInnes



LUSSA GIN

FROM THE
WILDERNESS
OF THE
ISLE OF
JURA

WE'RE NOT JUST GIN LOVERS – WE'RE ADVENTURERS

Die Isle of Jura ist die einsamste der Inneren Hebriden und bekannt für Whisky, Rotwild und das Buch „1984“ von George Orwell.

In Ardlussa, ganz im Norden der Insel, destillieren Claire Fletcher, Georgina Kitching und Alicia MacInnes in einer Copper Pot Still ihren frischen maritim-kräutertönigen LUSSA GIN. Die Botanicals wachsen wild auf der Insel oder werden von den Dreien selbst angebaut und von Hand gesammelt und geerntet. Sogar der Wacholder soll zukünftig selbst erzeugt werden.

Die Small Batches umfassen jeweils ca. 400 Flaschen, die von Hand befüllt und nummeriert werden. Den Flaschenhals ziert ein Tartanband von der Islay Woolen Mill.

Stil: blumig-kräutertönig, maritim

Region: Islands

Botanicals:

Grün-Alge, Wasserminze, Zitronen-Thymian, Sumpfymyrte, Koriander, Rosenblüten, Lindenblüten, Holunderblüten, Geißblatt, Dreiblatt, Iriswurzel und Wacholder u.a.

Tonic: Fever-Tree Mediterranean

Garnish: Limette



www.lussagin.com



„Isle of Barra Distillers wurde erst 2016 gegründet, war aber schon lange ein Traum für alle Beteiligten. Der weite Ozean, der die wunderschöne Insel Barra umgibt, hat uns zu diesem aufregenden und wirklich lohnenden Abenteuer inspiriert.“

- Michael & Katie Morrison



Barra

ATLANTIC GIN

ISLAND BORN • FEARLESS SPIRIT

Die Isle of Barra ist die südlichste Insel der äußeren Hebriden und bekannt für ihre malerische Küste mit kargen Felsen und feinen Sandstränden.

Barra Atlantic Gin wird hergestellt mit Carrageen Seaweed als Haupt-Botanical neben Wacholder. Es stammt aus den sauberen Meeresuntiefen an der Inselküste und wird im Frühjahr geerntet, sobald sich die wilden Atlantikstürme zurückgezogen haben. Carrageen Seaweed ist eine essbare Rotalgenart, die bei der Ernte sorgfältig handverlesen wird.

Maritim im Charakter, zeigt Barra Atlantic Gin eine perfekte Balance von fruchtigen und grünen Noten in der Nase, die am Gaumen mit Wacholder und Zitrusfrucht über die Zunge rollen wie die kräftige atlantische Brandung, die an der Küste von Barra bricht. Frisch und ursprünglich wie die wunderschöne Landschaft dieser abgelegenen Insel.

Stil: maritim-würzig, wacholdertönig

Region: Outer Hebrides

Botanicals:

Rotalge, Zitrus, Gewürze, Wacholder u.a. – insgesamt 17 Zutaten

Tonic: Fever-Tree Mediterranean

Garnish: Zitrone und Rosmarin

www.isleofbarradistillers.com

THE ISLE OF BARRA
Barra
DISTILLERS CO.

„Darnley's Spiced Gin ragt heraus in der Auswahl der Botanicals. Wir wollten einen exotisch würzigen Stil, der unseren Sinn für Abenteuer und das Außergewöhnliche wiederspiegelt.“

- William Wemyss



SMALL BATCH
DARNLEY'S
LONDON DRY
GIN



HANDCRAFTED IN FIFE

Darnley's Gin aus dem Hause Wemyss wird in Fife bei Kingsbarns hergestellt, einer Craft Distillery, die auch eine Gin-School anbietet.

Darnley's Spiced London Dry Gin sticht hervor durch die Verwendung feinsten exotischer Gewürze wie Zimt und Muskatnuss, perfekt destilliert von Master Distiller Scott Gowans in einer hübschen 300 Liter Copper Pot Still.

Die Rezeptur wurde von der Familie Wemyss zusammen mit führenden Bartendern aus Edinburgh und der Gin Autorin Geraldine Coates entwickelt. Entstanden ist ein einzigartiges Geschmacksprofil in der Ginlandschaft – ein winterlich-weihnachtlicher Gin mit ausgeprägt würzigem Charakter, hervorragend mit Ginger-Ale zu genießen.

Stil: exotisch würzig, winterlich
Region: Lowlands, Fife



Botanicals:
Wacholder, Zimt, Muskatnuss, Cassia, Guineapfeffer, Ingwer, Kreuzkümmel, Gewürznelke, Koriander und Angelika.
Filler: Thomas Henry Ginger Ale
Garnish: Orange

www.darnleysgin.com



„Ornabrak ist einer von ganz wenigen Single Malt Gins weltweit. Seine Komposition war eine Herausforderung, da wir den Anspruch hatten, den weichen, cremigen Charakter des Gerstenmalzes zu erhalten und harmonisch mit den Botanicals zu vereinen.“

- Patrick Shelley



ORNABRAK™

SINGLE MALT GIN

Five botanicals - five times pot distilled

ORNABRAK ist ein unverwechselbarer Single Malt Gin aus Irland, produziert durch das kleine Privatunternehmen Origin Spirits, geführt von Patrick Shelley, der seine Karriere bei einem Weltgetränkekoncern zugunsten seiner eigenen Idee aufgab.

Handgemacht aus 100% irischer gemälzter Gerste, wird auch die Basisspirituose im Pot Still Verfahren in vierfacher Destillation selbst hergestellt, um dann in einem fünften Brennvorgang gemeinsam mit fünf ausgesuchten Botanicals zu einem besonderen, ätherisch grün-duftigem Gin zu werden. Die Hauptzutat neben Wacholder sind die Nadeln der in der Region West Cork beheimateten Douglasfichte.

Der Name ORNABRAK leitet sich ab vom gälischen Wort für gemälzte Gerste. Das Rezept für den Gin wurde in akribischer sensorischer Arbeit entwickelt, begleitet durch den ständigen Rat einiger der weltweit renommiertesten Barkeeper.

Stil: grün-aromatisch, duftig

Region: Südirland

Botanicals:

Douglasiennadeln, Engelwurz, Zitronenverbene-Blätter, Zitronenschalen, Wacholder

Tonic: Thomas Henry

Garnish: Zitronenschale

www.ornabragin.com



Was ist Gin?

Dazu möchten wir wirklich nur die Basics vermitteln. Gin stammt ursprünglich aus Holland und hieß dort Genever. Seine Anfänge gehen bis ins 16. Jahrhundert zurück. Genever ist die holländische Bezeichnung für Wacholder.

Gin wird aus **Neutralalkohol** landwirtschaftlichen Ursprungs hergestellt. Dieser Neutralalkohol wird unter Verwendung sogenannter „**Botanicals**“ aromatisiert, wobei das Hauptaroma Wacholder sein muss. Meist wird der Neutralalkohol dabei aus industrieller Produktion bezogen und dann vom Gin-Hersteller „veredelt“. Doch Ausnahmen bestätigen die Regel - bei gleich zwei unserer Celtic Gin wird auch der Basisalkohol im eigenen Haus erzeugt.

Als **Botanicals**, die Gin sein Aroma geben, werden im weitesten Sinne Pflanzenteile, also alles aus der Botanik, verwendet. Das können sein: Früchte, Wurzeln, Samen und Körner, Blüten, Kräuter, Gewürze, Blätter und Stengel. Der Phantasie sind fast keine Grenzen gesetzt, es haben sich neben Wacholder jedoch einige beliebte Zutaten etabliert, die fast immer gut funktionieren, z.B. Angelikawurzel und Koriander.

Wie wird Gin hergestellt?

Ausgangsstoff ist der oben erwähnte Neutralalkohol, meist gebrannt aus Getreide, der auf mindestens 96% Alkoholstärke destilliert wird. Dieser Neutralalkohol wird nun aromatisiert. Entweder durch einfaches Einlegen der Aroma gebenden Botanicals (Compound Gin) oder durch eine weitere Destillation unter Anwendung von Mazeration oder Dampf-Infusion (Distilled Gin).

Beim Verfahren der **Mazeration** werden die Botanicals vor der folgenden Destillation im Neutralalkohol - wie gesagt meist fix und fertig bezogen – eingelegt, um so Aromen abzugeben.

Alternativ können die Botanicals während der Destillation in Körben in die Brennblase gehängt werden. Dabei nimmt der hindurch strömende Alkoholdampf die Aromen auf. Dieses Verfahren heißt **Dampf-Infusion**.

Welche Gin-Qualitäten gibt es?

Compound Gin: Die einfachste Qualität, bei der die Botanicals nur eingelegt werden und keine anschließende Destillation erfolgt.

Distilled Gin: Der Basisalkohol wird unter Anwendung von Mazeration oder Dampf-Infusion erneut destilliert. Der Alkoholgehalt des fertigen Produktes muss mindestens 37,5% betragen.

London Gin: Unterart des Distilled Gin mit den strengsten Regularien. Der Alkoholgehalt des gewonnenen Destillates muss mindestens 70% betragen. Sein Gehalt an zugesetzten süßenden Erzeugnissen darf nicht mehr als 0,1 g Zucker je Liter des Fertigerzeugnisses betragen. Er enthält keine zugesetzten Farbstoffe. Nach der Destillation darf nur Wasser hinzugefügt werden. Die Bezeichnung London Gin kann durch den Begriff „dry“ ersetzt werden.

Alle Gin der CELTIC GIN COLLECTION werden im Übrigen in der London Gin Qualität hergestellt. So wirken sie natürlich, rein, ausgewogen und komplex.

Welche Bedeutung hat Gin heute?

Gin ist eine sommerliche Spirituose – meist – aber nicht nur. Ein würziger Gin passt auch gut in die kalte Jahreszeit.

Gin wird in England und Schottland schon seit jeher viel genossen, tritt aber auch hierzulande gerade einen Siegeszug an. Und das nicht nur in Bars, sondern auch und immer mehr im privaten Haushalt, wo der Trend zur Premium Spirituose ungebrochen ist. Beim Gin geht es um vielfältigsten Geschmack und Genuss – und sicher auch oft um Erfrischung. Eine spielerische Spirituose – viel mehr als nur ein Wacholderschnaps.

Warum Tonic?

Ja, warum eigentlich Tonic?! Gin & Tonic werden häufig in einem Atemzug genannt. Und sicher, Gin mit Tonic als Longdrink: der spritzige Klassiker schlechthin. Allerdings kann man einen Gin auch schnell mit Tonic „ertränken“, sprich die Aromen überlagern.

Die Gin der CELTIC GIN COLLECTION spielen in der Premier League und zeichnen sich durch ausgefeilte Rezepturen und feinste individuelle Geschmacksnuancen aus. Wir regen daher an, jeden Gin pur zu probieren und zu erfahren sowie pur auf Eis.

Erlaubt ist was gefällt und so darf es natürlich auch gerne Tonic sein. Daher möchten wir ergänzend zu jedem Gin eine passende Tonic Empfehlung aussprechen, die nicht zu aufdringlich ist. Am besten ist es, wenn das Tonic vorsichtig dosiert wird. Experimentieren zeigt hier manchmal, dass schon ein Mischungsverhältnis von 1:1 ideal ist.

Experimentieren mit **Garnish** geht mit und ohne Tonic und kann viel Spaß bereiten. Garnish soll ins Glas und nicht auf den Rand. Es kann einzelne Aromen des Gin hervorheben oder komplementieren. Unsere Empfehlungen sind nur Anregungen, hier ist Ihre Kreativität gefragt!

Welcher Gin soll es sein?

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir den Stil jedes Gins der Collection grob beschrieben und dazu meist sämtliche Botanicals oder zumindest die Hauptbotanicals aufgeführt. Dies soll Ihnen eine Idee über die Geschmacksrichtung geben. Denn – wie gesagt – da ist soviel mehr als Wacholder. Wacholder ist bei unseren CELTIC GIN meist sehr eingebunden und längst nicht das einzige Aroma, welches wahrgenommen wird.

Bleibt uns noch, Ihnen viel Freude beim Genuss der CELTIC GIN COLLECTION zu wünschen!