

GINGWER 36+

ORGANIC

der etwas andere
GIN



GINGWER 36+ entsteht, wie jeder andere GIN auch, zu einem wesentlichen Teil aus der Destillation von Wacholderbeeren, die in reinem, hochprozentigem Alkohol über mehrere Wochen „mazeriert“ wurden.

GINGWER 36+ enthält außer dem Wacholder-Destillat auch noch eine Komposition von **über 36 rein pflanzlichen Kräutern und Gewürzen aus biologischem Anbau**, die wir aus einer alten, vermutlich von Homer aus der Antike stammenden Überlieferung der Zusammensetzung des Liebes-trunk der APHRODITE, der griechischen Göttin der Liebe, sorgfältig ausgewählt und zusammengestellt haben.

Im Wesentlichen sind das **GINSENG und INGWER**. Daraus ist der Name **GINGWER 36+** entstanden.

Im Unterschied zu den meisten anderen GIN hat **GINGWER 36+ einen leichten**

Farbton. Dieser entsteht dadurch, dass wir nur den Wacholderanteil ein zweites Mal destillieren, nicht aber die Mazerate mit den 36 weiteren, im **GINGWER 36+** enthaltenen Kräutern und Gewürzen.

Das hat den folgenden Grund:

Bei einer Destillation werden die Mazerate der verwendeten Kräuter- und Gewürze auf eine Temperatur von über 80 °C gebracht. **Bei solch hohen Temperaturen werden aber leider die in den Botanicals enthaltenen, kostbaren Wert- und Wirkstoffe geschädigt, Aminosäuren denaturiert, Öle und Fettsäuren gesättigt, Vitamine zerstört und wertvolle Mineralstoffe von Ginseng, Ingwer, Angelikawurzeln, Bourbon-Vanille, Safran & Co. und ihre Spurenelemente bleiben im Brennkessel zurück.**

Da es sich bei **GINGWER 36+ ORGANIC** um ein **Bio-Produkt** handelt, wollten wir



die kostbaren Wert- und Wirkstoffe der enthaltenen Kräuter und Gewürze nicht auf diese Weise verlieren und verzichten darauf, die Botanicals noch ein weiteres Mal zu destillieren.

Für Kunden, für die ein GIN farblos sein muss und die keinen Wert legen auf die Bioverfügbarkeit der Kräuter und Gewürze, haben wir auch eine **klare, farblose Variante des GINGWER 36+ destilliert: den „GINGWER 36+, Black Forest Dry“**.



Auch der klare GINGWER 36+ ist „ORGANIC“ und „VEGAN“. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Sie haben die Wahl!

Wenn Sie beim **GINGWER 36+** insbesondere bei der Zubereitung mit weniger alkoholhaltigen Getränken leichte Trübungen feststellen sollten, stören Sie sich nicht daran! Dies ist ein Qualitätsmerkmal und begründet durch den hohen Gehalt an ätherischen Ölen der biologisch



angebauten Kräutern und Gewürzen. Diesen sogenannten „Louche-Effekt“ erleben Sie auch, wenn Sie etwa einen Pernod oder Pastis mit Wasser verdünnen. Auch hier sind Trübungen ein Qualitätsmerkmal und ein Zeichen für einen hohen Anteil an ätherischen Ölen.

Servieren Sie GINGWER 36+ pur, auf Eis oder mit TONIC oder auch als Bestandteil von Longdrinks und Cocktails, für die Sie gerne von uns Anregungen und Vorschläge erhalten können.

**Verantwortlich für den Inhalt:
Wolfgang Zähringer
Markgräfler Weinkeller GmbH
D-79423 Heitersheim
Telefon +49 (0)171-6281964**

der etwas andere
GIN

GINGWER 36+

ORGANIC

