

Online

GIN-TASTING II

MIT WAJOS, NIC SHANKER & JUSTIN LEONE.

SOMMER
EDITION



Wajos

DIESES TASTING WIRD **GINTASTISCH**

Man nehme **10 außergewöhnliche Bar-Spezialitäten**, kombiniere sie mit leckeren Zutaten, **Star-Barkeeper Nic Shanker, Master-Sommelier Justin Leone** und **einem Video** - fertig ist das Wajos Online-Gin-Tasting. Aber nicht irgendeins: Dieses Tasting dreht sich rund um Sommer, Sonne und die perfekten Drinks, die das Beach-Bar-Feeling zu Ihnen nach Hause bringen! **Mehr noch:** Nachdem wir im ersten Gin-Tasting die Herstellung des Gins und die verschiedensten **Botanicals** thematisiert haben, dreht sich in unserem zweiten Tasting alles um die **Sensorik** dieser Barspezialität - **das Riechen, Schmecken** und den **Genuss mit allen Sinnen**.



IHR LINK ZUR EVENTSEITE
UND ALLEN WICHTIGEN
INFORMATIONEN:

[https://www.wajos.de/
gin-tasting](https://www.wajos.de/gin-tasting)



IHR LINK ZUM
TASTING-VIDEO:

[https://www.wajos.de/
gin-tasting-2-video](https://www.wajos.de/gin-tasting-2-video)

UND DAS BRAUCHEN SIE FÜR UNSER TASTING:

- 3 Rosmarinzweige
- 3 Basilikumzweige
- 5 Thymianzweige
- 1 kleine Ingwerknolle
- 2 Bio-Zitronen
- 3 Bio-Limetten
- 1 Bio-Grapefruit
- 1 Packung Blaubeeren
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Chili
- Fleur de Sel (Meersalz)
- Zucker
- Zimtpulver
- 1 kleine Ananas
- 2 Raffaello-Kugeln
- 3 Kardamomkapseln
- 3 cl flüssiger Honig
- 4 cl schwarzer Tee
- 2 TL Pflaumenmus
- 3 cl Portwein (oder süßer Rotwein oder Sherry)
- 1 TL Rosenwasser (nach Belieben)
- 10 cl Kokoswasser
- 3 cl naturtrüber Apfelsaft
- 1 Flasche Ginger Beer (z. B. Bundaberg)

EQUIPMENT:

- Shaker
- Strainer / Barsieb / Feinsieb
- Jigger / Messbecher
- Stößel
- Barlöffel / langer Löffel
- Messer & Schneidebrett
- Sparschäler
- Flaschenöffner
- Korkenzieher
- Zitronenpresse / Limettenpresse
- Feuerzeug oder besser Flambierer
- 2 Beutel Eiswürfel (Volleis)

GLÄSER:

- 2 Weingläser
- 2 Tumbler
- 6 Longdrinkgläser
- 2 Martini-Schale
- 6 Riechgläser (Gläser mit Kelch, z. B. Grappagläser, Schnapsgläser, Weingläser)

HINWEIS:

Die Zutaten der Rezepte sind jeweils für einen ganzen Cocktail ausgelegt. Da 6 große Cocktails jedoch zu viel für eine Person wären, wird bei unserem Tasting jeder Drink durch 2 Personen geteilt.



SUMMER GIN Die leichte Brise an heißen Tagen. Die fruchtige Erfrischung auf jeder Sommerparty. Der Hauch Exotik für zu Hause. Dieser Tropical Gin ist alles, was man diesen Sommer braucht. Edle Botanicals, verfeinert mit saftiger Orange, erfrischender Maracuja und gekrönt mit fruchtiger Ananas. Let the summer be Gin!

UNSER COCKTAIL: SUMMER GIN TONIC

Glas: Weinglas

ZUTATEN – FÜR 1 COCKTAIL:

- 4 cl Summer Gin
- Classic Botanical Tonic Water
- Grapefruitscheibe
- 1 Rosmarinzwig

ZUBEREITUNG:

Den Gin in ein Weinglas füllen, Eis hinzugeben und mit Tonic Water aufgießen. Mit Rosmarin abwedeln und mit einer Grapefruitscheibe dekorieren.



BASIL SMASH GIN Haben Sie schon einmal einen Gin getrunken und sich sofort in einer fesselnden Geschmackswelt verloren? Ein Geschmack, so rein, frisch und würzig. Mit nichts zu vergleichen. Dieser Basil Smash ist eine solche Spezialität. Purer Gin-Genuss mit ausgewählten Botanicals und der typischen Wacholdernote. Im Vordergrund der Charakter von würzig-frischem Basilikum. Nicht mehr, nicht weniger. Ein Gin, so klar wie sein Name.

UNSER COCKTAIL: BASIL SMASH HIGHBALL

Glas: Longdrinkglas

ZUTATEN – FÜR 1 COCKTAIL:

- 4 cl Basil Smash Gin
- 2 cl Botanical Tonic Sirup
- 3 cl Zitronensaft
- 10 cl Classic Botanical Tonic Water
- 10 Basilikumblätter (mit Stil)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf das Tonic Water in den Shaker geben, stößeln, Eis hinzugeben und shaken. Dann in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas doppelt durch Strainer und Barsieb abseihen und mit der halben Flasche Tonic Water aufgießen. Zum Schluss mit Basilikum dekorieren.



LEMON THYME GIN Time for Lemon Thyme! Denn wenn Zitrone auf Thymian trifft, kann keiner widerstehen. Es ist die perfekte Harmonie aus Frische und Würzigkeit mit einem Hauch mediterranem Flair. Klar, spritzig und intensiv – mit dem typisch herben Gin-Charakter, ausgewählten Botanicals und einer charakteristischen Frische. Pur, eisgekühlt, als Gin Tonic oder im Cocktail ist ab jetzt jeder Anlass die perfekte Lemon Thyme Time.



UNSER COCKTAIL: LEMON-THYME-EISTEE

Glas: Tumbler

ZUTATEN – FÜR 1 COCKTAIL:

- 4 cl Lemon Thyme Gin
- 3 Ingwerscheiben
- 4 cl schwarzer Tee – abgekühlt (vor dem Tasting zubereiten)
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Honig (am besten flüssig oder mit Tee gemischt, wenn dieser noch heiß ist)
- 5 Thymianzweige
- Zitronenzeste

ZUBEREITUNG:

Den Tee aufkochen und kaltstellen. Den Lemon Thyme Gin mit 3 Scheiben Ingwer im Shaker zerstoßen. Nun den Tee, 3 cl Zitronensaft, 2 cl Honig, 4 Thymianzweige und Eiswürfel dazugeben und dann kräftig shaken. Alles in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas doppelt durch Strainer und Barsieb abseihen und mit Zitronenzeste und einem Thymianzweig dekorieren.



GIN D'AMOUR – EDITION BLEUE Betörender Gin für verführerische Momente. Herb-süßer Wacholder und der typische Gin-Charakter, sanft umwölkt von ausgewählten Botanicals. Eingehüllt in ein sinnliches Spiel aus fruchtiger Heidelbeere, warmem Zedernholz und würzig-herber Myrrhe. Abgerundet mit einem exotischen Hauch Kardamom. Mehr als nur ein Gin – unschuldig auf der Zunge und aufregend wild im Abgang. Gin d'Amour – verführerisch betörend.

UNSER COCKTAIL: L'AMOUR ROYAL

Glas: Longdrinkglas

ZUTATEN – FÜR 1 COCKTAIL:

- 4 cl Gin d'Amour
- 2 cl Limettensaft
- 3 cl Portwein (oder süßer Rotwein oder Sherry)
- 2 cl Botanical Tonic Sirup
- ½ Barlöffel / Teelöffel Rosenwasser (nach Belieben)
- 10 cl Classic Botanical Tonic Water
- 8 Blaubeeren
- 1 Basilikumzweig

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf das Tonic Water in den Shaker geben und stößeln. Eis hinzugeben und kräftig shaken. Dann alles in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas doppelt durch Strainer und Barsieb abseihen. Mit der halben Flasche Tonic Water aufgießen und mit einem Basilikumzweig und den Blaubeeren dekorieren.



BBQ GIN Holz, Feuer, Asche. Zeit, Genuss, Gesellschaft: Es braucht nicht viel, um den besonderen Charakter und das Lebensgefühl eines Barbecues zu beschreiben. So wie bei diesem Gin: typischer Wacholder, ausgewählte Botanicals, Rosmarin, Chili. Das Ganze verfeinert mit einem Hauch Moonshine: malzig, torfig, kräftig. Der perfekte Gin für jedes Barbecue – vorweg, dabei oder hinterher. Einfach immer ein rauchig-würziges und kräftiges Genusserlebnis – wie das Barbecue.

UNSER COCKTAIL: FLAMED-BBQ-PUNSCH

Glas: Longdrinkglas

ZUTATEN – FÜR 1 COCKTAIL:

- 4 cl BBQ Gin
- 3 cl naturtrüber Apfelsaft
- 2 cl Limettensaft
- 2 cl Basilikum, Rosmarin & Thymian Tonic Sirup
- 2 TL Pflaumenmus / Marmelade
- Ginger Beer
- 2 Rosmarinzweige
- 3 Ingwerscheiben

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf das Ginger Beer in den Shaker geben und mit Eis befüllen. Den Rosmarinzweig unter dem Shakerdeckel flambieren / anbrennen und Rauch dabei im Deckel einfangen. Dann Shaker sofort verschließen und kräftig shaken. In ein mit viel Eis gefülltes Longdrinkglas doppelt durch Strainer und Barsieb abseihen und mit Ginger Beer aufgießen. Zum Schluss mit 3 Ingwerscheiben und einem Rosmarinzweig dekorieren – dabei entweder den bereits flambierten Zweig verwenden oder einen neuen am Glas noch einmal flambieren.



BASILIKUM, ROSMARIN & THYMIAN – TONIC SIRUP Kein Mainstream – Tonic mit Charakter. Mit diesem Sirup kommt Vielfalt und Kreativität in die Bar. Ob im Mineralwasser, Gin, Sekt oder Cocktail: Mit dem fein-würzigen Geschmack von Basilikum, Rosmarin und Thymian, einem frischen Hauch Zitrone und einer feinen Bitternote lassen sich ganz einfach individuelle Drinks kreieren – einfach ein Teil Tonic Sirup mit acht Teilen Sodawasser mixen und genießen.



SUMMER TONIC SIRUP Dieses Tonic Sirup bringt Sommergefühle ins Glas. Mit dem frischen Geschmack tropischer Früchte, Rosmarin und einer feinen Bitternote lassen sich ganz leicht individuelle Drinks kreieren. Exotisch, fruchtig, sonnig.



BOTANICAL TONIC SIRUP Unser Allrounder unter den Tonic Sirups: pur, klar, vielseitig. Mit dem typischen Geschmack von Wacholder, einer dezenten Zitrusnote, harmonisch abgestimmten Botanicals sowie einer feinen Bitternote. Harmoniert perfekt mit jedem Gin, jeder Saison und jedem Anlass.



CLASSIC BOTANICAL TONIC WATER Mehr als eine einfache Bitterlimonade, mehr als ein Tonic: spritzig und charakteristisch, mit fruchtig-frischem Zitrusgeschmack und natürlich der klassischen Bitternote. Fein, harmonisch, prickelnd lässt es jedem Gin Raum zur Entfaltung. Es ist der Allrounder für die Bar, die perfekte Wahl für Cocktails und auch pur einfach eine leckere Erfrischung.



DIE TASTING-GASTGEBER

Peter Oster und Ulf Schwichtenberg sind nicht nur die Geschäftsführer von Wajos, sondern auch Gastgeber unseres 2. Gin-Tastings. Sie führen Sie mit interessanten Fakten und Verwendungsideen zu den Spezialitäten durch das Tasting-Set.

Peter Oster



Ulf Schwichtenberg

Musiker, Restaurantbesitzer, Cocktail-Liebhaber und Master-Sommelier: Justin Leone vereint all das in einer Person. Mit seinem außergewöhnlichen Werdegang und seiner Expertise bereichert er unser Tasting mit interessanten Fakten und Wissenswertem rund um das Thema Sensorik. Bei ihm klingen Weine & Cocktails wie Musik und er sieht sich auch mit kleineren Showeinlagen als „Unterhalter“ seiner Gäste.



Justin Leone

Nic Shanker



Star-Barkeeper und Buchautor Nic Shanker ist bekannt aus Film, Funk & Fernsehen und Shows wie „First Dates“ auf VOX. Wie schon in unserem ersten Online-Gin-Tasting mixt er auch dieses Mal wieder leckere Cocktails und verrät Tipps und Tricks zur Zubereitung eines perfekten Gin Tonic – ganz nach dem Motto „Shake it easy“.

DIE SENSORIK

GENUSS MIT ALLEN SINNEN Gin ist mehr als nur Wacholder: Um das komplexe Geschmacksbild jeder einzelnen Spezialität herauszustellen, widmen wir uns in diesem Tasting vor allem der Sensorik und dem professionellen Verkosten.

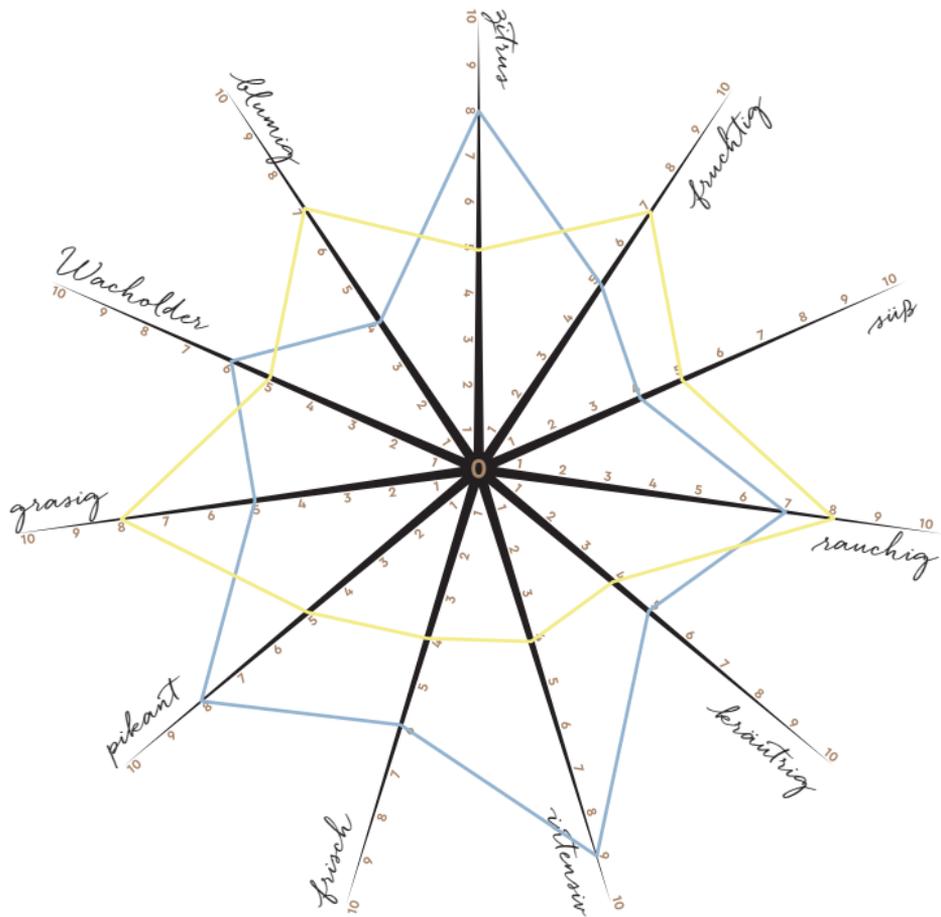
Hier sind Sie gefragt: Über untenstehenden QR-Code können Sie sich ein Aromarad als Grafik herunterladen, mit welchem wir dann gemeinsam das Profil jeder Spezialität des Tastings veranschaulichen werden.



IHR LINK ZUM AROMARAD:

[https://www.wajos.de/
gin-tasting-2-aromadarad](https://www.wajos.de/gin-tasting-2-aromadarad)







KREATIV. LECKERER. EINFACH GUT.

WAJOS GmbH

Zur Höhe 1, D-56812 Dohr

T +49 (0) 26 71 91 70-0, F +49 (0) 26 71 91 70-29

info@wajos.de, www.wajos.de