

A collection of Wajos gin bottles and botanical illustrations. The background features a large botanical illustration on a brown paper-like texture. In the foreground, several gin bottles are arranged on a blue surface. A central glass contains a drink with ice and a sprig of rosemary. A book titled 'DAS WAJOS GIN ONLINE-TASTING' is visible on the right. The Wajos logo is present in the top left and bottom right.

Wajos

DAS WAJOS GIN-ONLINE-TASTING

Wajos



IHR LINK ZUM
LIVE-ONLINE-TASTING:
www.wajos.de/secret-gin-tasting

DIESER ABEND WIRD KREATIV, LECKERER & EINFACH GUT

Wir sind Gin und weg. Oder sollten wir sagen: Tonic und weg? Denn auf den folgenden Seiten finden Sie alles rund um unsere Bar-Lieblinge, mit denen wir unser Online-Tasting genießen werden.

Und das brauchen Sie für unser Tasting:

- 1 Bio-Ei
- 1 Bio-Zitrone
- Balsamico Essig (Bianco)
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin
- 3 Bio-Limetten
- 2 x 0,25 l Soda (alternativ Mineralwasser mit viel Kohlensäure)
- 0,15 l Thomas Henry Cherry Blossom Tonic (Alternative siehe Seite 9)
- 1 Apfel
- 1 kleine Flasche naturtrüber Apfelsaft
- 4 Kumquats (oder ½ Orange)
- 1 Bund Minze
- rote Johannisbeeren
- etwas Puderzucker
- 2 kg Eiswürfel

Equipment:

- Schneidebrett
- Messer
- Eiskübel
- Jigger/Messbecher
- Rührlöffel oder Latte Macchiato Löffel
- Eisschaufel oder Eiszange
- Limettenpresse oder normale Zitruspresse
- Küchentücher
- Shaker
- Strainer (Barsieb)
- Longdrinkgläser
- Whiskytumbler

Die Mengenangaben der Cocktail-Rezepte beziehen sich auf 2 Personen, sodass jeder einen Cocktail in Probiergröße genießen kann (ca. ein halbes Cocktail Glas).





GIN BOTANICAL

Mit 19 Botanicals. Pur. Typisch. Rein. Ein kristallklares Destillat mit dem typischen Gin-Charakter. Rein und ausdrucksstark. Herb-süßer Wacholder, sanft umwölkt von feinen Noten wie Kubebenpfeffer, Zitronenschale, Kardamom und Paradieskörnern. Einzigartig und vielseitig. Ein Gin, mit 19 ausgewählten und harmonisch abgestimmten Botanicals. Einfach purer Gin-Genuss.

UNSER COCKTAIL-TIPP:

- 4 cl Botanical Gin
- 0,15l Classic Botanical Tonic Water
- Limettenzeste

PURE GIN

Hubertus Vallendar ist bekannt für beste Brände und ausgewählte Geiste nach höchstem Qualitätsanspruch. Und auch diese Spezialität überzeugt mit Individualität und Charakter. Pure Gin hält was er verspricht: pur, rein, einzigartig – in Design, Qualität und Geschmack. Als Basis dient nicht irgendein Wasser, sondern „Norder Wasser“ – bekannt durch seine Reinheit und seinen unvergleichlichen Geschmack. Kombiniert mit selektierten Wacholderbeeren und einer dezenten Auswahl gintypischer Kräuter entsteht ein handwerkliches Rezept, das aus einem Gin ein Gesamtkunstwerk macht. Denn im Reinen liegt die Wahrheit.

UNSER COCKTAIL-TIPP:

- 4 cl Pure Gin
- 0,15l Classic Botanical Tonic Water





Gin Rouge

MOSEL DRY GIN

Mosel Dry Gin – handcrafted. Ein kristallklares Destillat mit dem zarten Rouge des Roten Weinbergpfirsichs. Weich, reif, herausfordernd. An der Spitze die fein-süße Pfirsich-Note. Sanft umwölkt von typischen Wacholder-Aromen und edlen Botanicals. Herausfordernd wie die steilen Hänge der Terrassenmosel. Eigen und besonders wie die Menschen von der Mosel. Temperamentvoll und gerade heraus. Feinherb und nuancenreich. Handcrafted. Exakt. Trocken. Apart.

UNSER COCKTAIL-TIPP:

- 4 cl Gin Rouge
- 1 Eiweiß
- 2,5 cl Zitronensaft
- 0,5 cl Balsamico
- 1 Stängel Thymian
- 2,5 cl Wajos Basilikum, Rosmarin & Thymian – Tonic Sirup

Marille Gin

Ein kristallklares Destillat mit dem zarten Orange der Marille. Weich, reif, herausfordernd. An der Spitze die feinsüße Marillen-Note. Sanft umwölkt von typischen Wacholder-Aromen und edlen Botanicals. Handcrafted. Fein. Fruchtig. Unvergleichlich.

UNSER COCKTAIL-TIPP:

- 4 cl Marille Gin
- 4 Kumquats (ansonsten 1/2 Orange)
- 1 Stängel Rosmarin
- 2,5 cl Limettensaft
- 2,5 cl Wajos Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone - Tonic Sirup
- 6 cl Soda





SPRING GIN

Dieser Gin ist alles, was wir am Frühling lieben. Die Wärme der ersten Sonnenstrahlen. Die blühende Vielfalt der Natur. Der lebensfrohe Charakter der bunten Jahreszeit höchstpersönlich. Edle Botanicals, verfeinert mit dem fruchtig-frischen Geschmack von Apfelblüte, Rhabarber und Zitronenschale sowie einer fein-blumigen Note von Veilchen. Let the blooming season be Gin!

UNSER COCKTAIL-TIPP:

- 4 cl Spring Gin
- 2,5 cl Limettensaft
- 2 cl Wajos Rhabarber, Apfel & Thymian - Tonic Sirup
- 4 cl naturtrüber Apfelsaft
- 1 Stängel Thymian
- 6 cl Soda
- Apfelfächer

Elixir d'Amour

Ein Kirschliqueur der besonderen Art – Elixir d'Amour. Der Geschmack nach dunkelroten Kirschen wird ergänzt von Rotem Weinbergpfirsich und kräftig-selbstbewusstem Gin. Außerdem Blüten- und Bittermandel-Noten sowie geheimnisvolle Tonkabohne und fein-fruchtige Neroli. Süß und unschuldig auf der Zunge und aufregend wild im Abgang. Betörend verführerisch ist dieser Liqueur eines der aufregendsten Produkte, die Wajos zu bieten hat und unser Tipp für Sie als perfektes Valentinstags-Geschenk!

UNSER COCKTAIL-TIPP:

- 4 cl Elixir d'Amour Liqueur
- 0,15 l Thomas Henry Cherry Blossom Tonic (alternativ 2 cl Wajos Pfirsich, Holunderblüte & Zitrone – Tonic Sirup + 6 cl Soda)
- Zweig Minze
- rote Johannisbeeren
- Puderzucker

UNSER
GESCHENK
AN SIE





TONIC SIRUP

Kein Mainstream – Tonic mit Charakter. Mit diesen Sirups kommt Vielfalt und Kreativität in die Bar – ob im Mineralwasser, Gin, Sekt oder Cocktail. Kreieren Sie ganz einfach Ihren individuellen Drink mit der typischen, feinen Bitternote und fruchtig-würzigen Anklängen. 1 Teil Sirup + 8 Teile Sodawasser – fertig! Dabei haben Sie die Qual der Wahl: fruchtig-frischer Pfirsich mit Holunderblüte und Zitrone, oder doch lieber der fein-würzige Geschmack von Basilikum, Rosmarin und Thymian und einem frischen Hauch Zitrone? **Und jetzt ganz neu: Tonic Sirup mit dem frischen Geschmack von Rhabarber, Apfel und Thymian.**

CLASSIC BOTANICAL TONIC WATER

Mehr als ein Tonic: spritzig und charakteristisch, mit fruchtig-frischem Zitrusgeschmack und der klassischen Bitternote. Fein, harmonisch, prickelnd lässt es jedem Gin Raum zur Entfaltung. Der Allrounder für die Bar, die perfekte Wahl für Cocktails und auch pur einfach eine leckere Erfrischung.

Das Classic Botanical Tonic Water ersetzt in allen Drinks das 1724 Tonic Water.





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