

SMALL BATCH

MYSTERY

NJORD

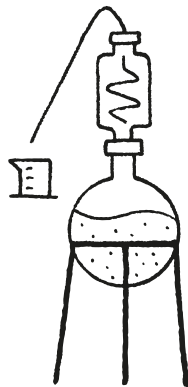
DISTILLED

PURE NATURE

S T A Y C U R I O U S K E E P E X P L O R I N G

**“I have no special talent.
I am only passionately curious.”**

Albert Einstein (1879-1955), theoretical physicist.



DER GEIST VON NJORD	5
WUSSTEN SIE, DASS NJORD...	9
VON FRAU MÜLLER IN DIE FLASCHE	11
NJORD & SYDHAVNEN	13
MAIN EDITIONS	15
Distilled Mother Nature	16
Distilled Sun And Citrus	17
Distilled Sand And Sea	18
Distilled United Natures	19
Distilled Comeback Quinine	20
Distilled Happy Minds	21
Distilled Slow Sloe	22
Distilled And Barrel-Aged	23
Distilled Mild Wildness	24
SAISONALE- UND SONDEREDITIONEN	27
Kombucha Serie	28
Distilled Masters Go Bananas	29
Distilled Healing Herbs	30
Distilled Sand And Sea Amber	31
Distilled Comeback Quinine with Njord Ligalab tonic syrup	32
Distilled Merry Cherry	33
Distilled Sun And Citrus Birch	34
Distilled Sun And Citrus Coffee Liqueur	35
SIGNATURE COCKTAILS	37
Gin Rose	38
Slow 'N' Spicy	39
Floating Flowers	40
Cherry Christmas	41
NJORD LIGALAB	43
Barrel-Aged Vermouth	44
Orange Liqueur	45
Elderflower Liqueur	46
FERTIG GEMISCHTE COCKTAILS	47
Bottle Rocket	48
Bluetail	49
COCKTAIL BÜCHER	51
MUNDGEBLASENE KRISTALLGLÄSER	52



Wacholderbeeren im späten August.

DER GEIST VON NJORD

Hinter jeder exzellenten und originellen Idee steht ein neugieriger Geist. Im Fall des von Njord entwickelten und destillierten Gins sind es eigentlich zwei neugierige Köpfe der beiden Freunde Lars Tøke und Troels. Ihre starke Vorliebe für Gin wandelte sich 2014 vom Hobby zur Vollzeit-Leidenschaft. Seitdem widmen sie sich mit ihrem einzigartigen Team der Herstellung von unverwechselbarem Avantgarde-Gin von höchster Qualität in Dänemarks erster Gin-Destillerie. Seither wird die Destillerie von ihrem Njord LigoLab begleitet, einem Labor, das sich der Erforschung der flüssigen Gastonomie in einer größeren Perspektive widmet.

Die Gins von Njord sind ein Spiegelbild der Natur. Das ist die Mission hinter jeder Flasche. Njord geht über die simplen Geschmacksprofile hinaus, die traditionell aus Wacholderbeeren, Koriandersamen und wenigen anderen Botanicals bestehen. Stattdessen kreieren sie einzigartige komplexe Gins, die in der dänischen Natur verwurzelt sind. Njord hat sich zum Ziel gesetzt, die interessantesten Gins zu destillieren, indem man sich auf komplexe Destillate und handverlesene Botanicals konzentriert. Deshalb werden ihre Gins in den besten Restaurants und Cocktailbars geschätzt und von Menschen geliebt, die sich neue Geschmackserlebnisse wünschen. Dies ist der Grund dafür, dass Njord international bekannt und ausgezeichnet ist.

Der Name Njord wurde in Anlehnung an die nordische Mythologie gewählt. Njord ist der Gott, der mit der Fruchtbarkeit der Ernte, dem Wind und dem Meer verbunden ist. Die Destillerie verlässt sich gänzlich darauf, dass er die Zutaten liefert, die nötig sind, um den Geist von Njord zu destillieren.



Innenansicht der Njord Destillerie.





Waldmeister auf seinem Weg in Njords Kupferbrennerei Frau Müller.

WUSSTEN SIE, DASS NJORD

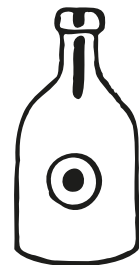
... DER NAME DES NORDISCHEN GOTTES IST, DER MIT DER FRUCHTBARKEIT DER ERNTE, DEM WIND UND DEM MEER ASSOZIIERT WIRD.

... EINE INSPIRATIONSQUELLE FÜR VIELE NEUE DÄNISCHE DESTILLERIEEN UND TRENDSETTER FÜR NEUE GESCHMACKSKOMBINATIONEN IST.

... MEHRFACH IN DÄNISCHEN UND INTERNATIONALEN WETTBEWERBEN AUSGEZEICHNET IST.

... 2014 VON GUTEN FREUNDEN NACH JAHREN DER PASSIONIERTEN GESCHMACKSENTWICKLUNG GEGRÜNDET WURDE.

... DIE ERSTE DISTILLERIE IN AARHUS IN MEHR ALS 100 JAHREN IST.





Troels und Lars Toke, die Gründer von Njord.

VON FRAU MÜLLER IN DIE FLASCHE

Unser Kupferkessel Frau Müller ist nach der Inhaberin von Müller Brennereianlagen, Claudia, benannt. Sie gehört zu einem Familienunternehmen, das seit vier Generationen handgefertigte Kupferkessel im Herzen des Schwarzwalds herstellt.

«Frau Müller» hat einen Kessel mit einem Fassungsvermögen von 220 Litern, also 300 Flaschen pro Destillation. Sie hat auch eine Kolonnenbrennerei und einen Dampf-Infusionskorb, der es ihr ermöglicht, den reinsten, komplexesten und aromatischsten Gin zu kreieren. Zudem hat sie einen speziell angefertigten Kupferhelm und den ersten Dampf-Infusionskorb der Firma Müller.

Alle unsere Gins sind ein Spiegelbild der Natur. Wir bevorzugen One-Shot-Gin. Das bedeutet unter anderem, dass nach der Destillation nur Wasser und kein neutraler Kornbrand zugesetzt wird. Diese Methode ist nicht die kostengünstigste, trägt aber dazu bei, dass eine Flasche Njord ihr charakteristisches kraftvolles, intensives und aromatisches Geschmacksprofil erhält

Handarbeit ist der Schlüssel bei der gesamten Produktion – von der Pflückung von Botanicals über die Entwicklung von Destillaten bis hin zur Destillation von Gin und der Abfüllung von Hand. Alle unsere Flaschen sind aus gutem Grund nummeriert und mit Chargennummer und Abfülldatum gekennzeichnet. Da unsere Gins, die sich ständig verändernde Natur widerspiegeln, gibt es von Charge zu Charge kleine Variationen – bedingt durch das Territorium und die wechselnden Jahreszeiten.



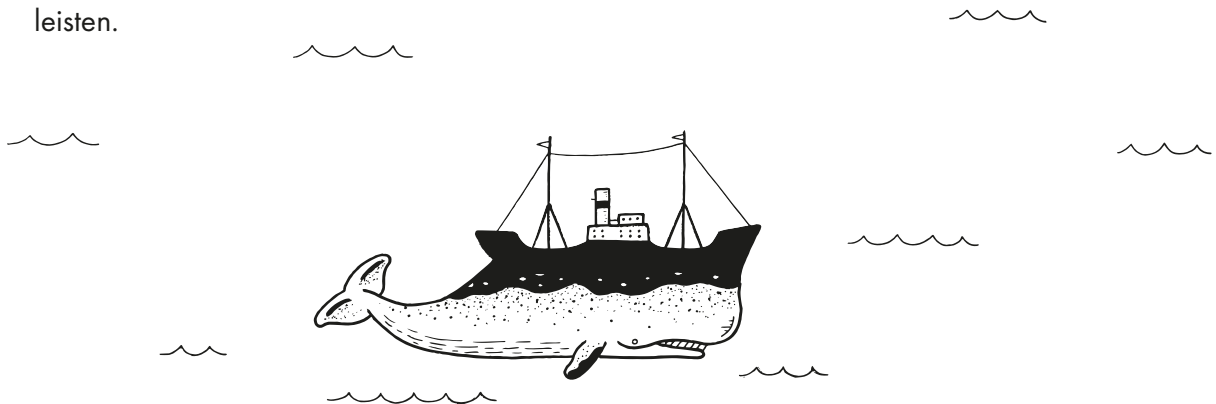
Der Garten der Destillerie in voller Blüte.

NJORD & SYDHAVNEN

Unsere Destillerie und der Destillerie-Garten mit Pflanzen und Bienen befinden sich im belebten Viertel Sydhavnen (Südhafen), in der Nähe des Stadtzentrums von Aarhus. Das Gebäude beherbergte einst die erste Pumpstation in Aarhus und wurde 1913 erbaut. Es steht unter Denkmalschutz und wurde 2017 in sein ursprüngliches Aussehen von vor mehr als 100 Jahren zurückversetzt.

Das Gebäude war seit 1962 ungenutzt, und die Umwandlung der alten Pumpstation in eine Destillerie im Jahr 2017 hat das schöne Gebäude wieder zum Leben erweckt und die Handwerkskunst des Destillierens zurück nach Aarhus gebracht.

Das Gebiet Sydhavnen ist eines der grössten Stadtentwicklungsprojekte in Aarhus. Es ist Teil eines ambitionierten Plans Wirtschaft, Kultur und Geschichte in einem gemeinsamen Stadtteil zu verschmelzen. Wir sind stolz darauf, einen Beitrag zu diesem Wandel zu leisten.





Ein kleiner Strom von hochprozentigem, geschmacksintensivem
Gin verlässt langsam Frau Müller.

MAIN EDITIONS

	FLORAL	FRUCHTIG	ZITRUSNOTE	KRÄUTER	SCHÄRFE	LIES MEHR
MOTHER NATURE	●○○○	●●○○	○○○○	●●●○	●●●○	SEITE 16
SUN AND CITRUS	●●●○	●●●○	●●●●	●●●○	●○○○	SEITE 17
SAND AND SEA	●○○○	●●○○	●○○○	●●●●	●●○○	SEITE 18
UNITED NATURES	●●●○	●●●○	●●●○	●○○○	●●○○	SEITE 19
COMEBACK QUININE	●●●○	●●●○	●●●●	●○○○	●○○○	SEITE 20
HAPPY MINDS	●●●○	●○○○	○○○○	●●●○	●●●●	SEITE 21
SLOW SLOE	●●●○	●●●●	●○○○	○○○○	●○○○	SEITE 22
BARREL-AGED	VARIERT VON CHARGE ZU CHARGE					SEITE 23
MILD WILDNESS	●●○○	●●●●	●●●○	●○○○	●○○○	SEITE 24

Die Flaschen auf den folgenden Seiten sind in 5 cl, 20 cl und 50 cl erhältlich.

DISTILLED MOTHER NATURE



Das Kartoffeldestillat verleiht diesem Gin einen runden, tiefen und cremigen Charakter, der perfekt mit der milden Süße und der sanften Bitterkeit der verwendeten Botanicals harmonisiert. Mother Nature ist zurückhaltende Eleganz. Unter der schlichten Oberfläche liegen viele Schichten, die langsam zum Vorschein kommen und Sie immer tiefer in die dänische Natur führen.

Diesen Gin gibt es auch in einer Sonderedition mit einem Alkoholgehalt von 50 %, was zu einem noch intensiveren Geschmack führt.

Primäre Aromen

Waldmeister, Wacholder, Sanddorn, Vogelbeere, Fichte, Angelika und Süßholzwurzel.

Destillat und Alkoholgehalt

Kartoffel. 40%.

Cocktail Empfehlung

LITTLE MISS EMPEROR

- 5 cl Distilled Mother Nature
- 3 cl Wassermelonen-Saft
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1 cl flüssiger Honi
- 3 Spritzer Peychaud's Bitter

1. Alle Zutaten zusammen in einem Shaker mixen.
2. Mit Eis schütteln.
3. In einen gekühlten Cocktailcoupé abseihen.

Tonic Paarung

- Fever-Tree Indian
- Fentimans Botanical
- Verhältnis 1:3,5

Empfohlene Garnierung für G&T's

- Wacholderbeeren
- Süßholzwurzel-Stange

DISTILLED SUN AND CITRUS

Die sonnigen Botanicals verleihen diesem Gin eine elegante Wildheit. Der Geschmack reicht von den ersten deutlichen Zitrusnoten über flo ale Komponenten bis hin zu den tieferen, süßen Schichten. Trotz des hohen Alkoholgehalts ist das Destillat eine helle und angenehme Palette unter den vielen zitrusartigen und flo alen Schichten.

Sun And Citrus ist auch in drei verschiedenen Sondereditionen erhältlich, darunter Birkensaft, Kaffee und Kombucha (siehe Seite 27).

Primäre Aromen

Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Rosmarin, Brombeere, Heidelbeere, Wacholder, Zitronen- und Orangenschalen, Lindenblüten und Strandrosenblüten.

Destillat und Alkoholgehalt

Gerstenmalz. 47,5%.

Cocktail Empfehlung

SOLAR ECLIPSE

2,5 cl Distilled Sun And Citrus
3 cl Kaffee
3 cl Kondensmilch

1. Alle Zutaten zusammen in einem Shaker mixen.
2. Mit reichlich Eiswürfeln kräftig schütteln.
3. In einen gekühlten Cocktailcoupé abseihen.
4. Zartbitterschokolade über den Cocktail raspeln.

Tonic Paarung

Fentimans Naturally Light
Fever-Tree Mediterranean
Verhältnis 1:4

Empfohlene Garnierung für G&T's

Thymian
Zitronenmelisse



DISTILLED SAND AND SEA



In diesem Gin werden Meeres- und Strand-Botanicals zusammen mit einer Reihe von Botanicals aus der Njord-Geschmack-DNA destilliert. Die Botanicals verleihen dem Geschmack eine tiefe, salzige, grüne und umami Dimension. Das Ergebnis ist ein preisgekrönter Gin mit vielen komplexen Schichten.

In der Sonderedition dieses Gins wird Bernstein beigefügt, um ein noch stärkeres Meeresgefühl zu erzeugen (siehe Seite 31).

Primäre Aromen

Strandrüben, Strandsenf, Sanddorn, Seegras, Seekohl, Wacholder und Fichten.

Destillat und Alkoholgehalt

Kartoffel und Gerstenmalz. 45%.

Cocktail Empfehlung

DRY MARTINI
6 cl Distilled Sand And Sea
1,5 cl Noilly Prat Wermut
1 Spritzer Orangenbitter

1. Artisch kalt in einem Rührglas verrühren.
2. Doppelt in ein kaltes Coupéglas abseihen.
3. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Tonic Paarung

Fever-Tree Refreshingly Light Indian
Fentimans Connoisseurs
Verhältnis 1:4

Empfohlene Garnierung für G&T's

Getrockneter Seetang
Sanddornbeeren

DISTILLED UNITED NATURES

Dieser Gin ist das geschmackliche Ergebnis einer lustigen und harten Terroir-Herausforderung. Unser Ziel ist es, kalte dänische und warme spanische Natur in einem sanften und leichten Gin zu vereinen. Zusammen mit erfahrenen Freunden aus Destilería De Madrid haben wir verschiedene Traditionen, Naturen und Destillate miteinander vereint. Das Ergebnis ist ein weicher, runder und floraler Gin, der zu einem angenehmen Gin Tonic an einem sonnigen Tag beiträgt.

Primäre Aromen

Pastinake, Kürbiskerne, gelbes Labkraut, Löwenzahnwurzel, Vogelbeere, Wacholder, Rosmarin, Orangenblüten und Thymian.

Destillat und Alkoholgehalt

Weintraube und Weizen. 42%.

Cocktail Empfehlung

BESAME MUCHO

4 cl Distilled United Natures
2,5 cl hausgemachtes Wassermelonen-Sirup
3 cl trockener Sherry
3 Zitronenscheiben

1. **Wassermelonen Sirup:** Pürierte Wassermelone mit 200 g Zucker erwärmen, bis der Zucker aufgelöst ist, dann abseihen und in Flaschen abfüllen.
2. Die Zitrone im Shaker zerdrücken und mit den restlichen Zutaten auffüllen.
3. Eis hinzufügen, schütteln und in ein mit Eis gefülltes Rocks Glas abseihen.

Tonic Paarung

Fever-Tree Aromatic
Fentimans Pink Grapefruit
Verhältnis 1:3,5

Empfohlene Garnierung für G&T's

Pastinakenschale
Rosmarin



DISTILLED COMEBACK QUININE



Dieser Gin ist eine Hommage an die Idee, Upcycling mit unserer Reise zu neuen Geschmacksuniversen zu verbinden. Der Gin basiert auf wiederverwendeten Botanicals aus unserem handgefertigten Tonic-Sirup auf Basis von Chinarinde. Sie feiern ein bittersüßes Comeback, wenn sie wiederverwendet und zusammen mit einigen anderen sorgfältig ausgewählten Botanicals destilliert werden. Das Ergebnis sind zarte bittersüße Noten, die sich neben blumigen und zitrusartigen Aromen auf dem milden Weizendestillat entfalten. Es gibt ihn auch in einer Njord Ligalab-Edition, bei der der Gin mit dem Tonic-Sirup verdünnt wird, auf dem er basiert (siehe Seite 32).

Primäre Aromen

Zitronengras, Edeltanne, Rhabarber, Holunderblüten, Zitrusfrüchte, Wacholder und Chinarinde.

Destillat und Alkoholgehalt

Weizen. 39%.

Cocktail Empfehlung

BLUEBERRY BRAMBLE

4 cl Distilled Comeback Quinine

3 cl Heidelbeer-Honig Sirup

2 cl frisch gepresster Limettensaft

1. **Heidelbeer Honig Sirup:** 1 dl Honig, 1 dl Zucker, 2 dl Wasser, eine handvoll Heidelbeeren und 2 gewürfelte Äpfel erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abseihen und vor dem Gebrauch kühl stellen.
2. Gin, Sirup und Limettensaft in den Shaker gießen. Eis hinzufügen und schütteln.
3. Ein Rocks Glas mit Eis füllen und den Cocktail in das Glas abseihen. Mit ein paar Heidelbeeren garnieren.

Tonic Paarung

Fentimans Pink Rhubarb

Fever-Tree Refreshingly Light Clementine

Verhältnis 1:3

Empfohlene Garnierung für G&T's

Rhababerschale

Zitronenschale

DISTILLED HAPPY MINDS

Der Ausgangspunkt für Happy Minds ist das Bestreben, Würze in einen organischen, blumigen Gin zu integrieren. Er wird mit sorgfältig ausgewählten Pflanzenextrakten wie Rosenblättern, Lorbeerblättern und Kreuzkümmel hergestellt. Zusammen mit einem leichten Weizendestillat sorgen die Botanicals für ein blumiges und warmes Geschmackserlebnis. Er eignet sich perfekt für Cocktails oder Gin & Tonics in fröhlichen Momenten mit Familie und Freunden.

Dieser Gin ist auch in einer mit Kombucha verdünnten Version erhältlich, die Happy Minds eine fruchtige, saure und süße Dimension verleiht (siehe Seite 28).

Primäre Aromen

Rosenblüten, Lorbeer, Kümmel, Muskatnuss, Lavendel, Aroniabeeren und Wacholder.

Destillat und Alkoholgehalt

Weizen. 39%.

Cocktail Empfehlung

FRENCH 75

4 cl Distilled Happy Minds
2 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
Sekt

1. Gin, Sirup und Zitronensaft in einen Shaker geben. Eis hinzufügen und kräftig schütteln.
2. In eine gekühlte Champagnerflöte abseihen.
3. Mit Ihrem Lieblingssekt auffüllen.
4. Mit einer Zitronenschale garnieren.

Tonic Paarung

Fentimans Indian
Fever-Tree Aromatic
Verhältnis 1:3

Empfohlene Garnierung für G&T's

Lorbeerblätter
Lavendelblüten



DISTILLED SLOW SLOE



Slow Sloe baut auf der stolzen britischen Schlehen-Gin-Tradition auf und fordert sie gleichzeitig heraus. Ganze Schlehenbeeren und eine kleine Menge Brombeeren werden 9 bis 12 Monate lang in den Gin eingelegt, bevor er mit Honig aus dem Garten der Njord Destillerie gesüßt und abgefüllt wird. Das Ergebnis ist ein Gin mit viel Frucht und intensiven Noten von Mandel und Marzipan aus den Kernen, die sich mit floralen Noten vermischen, die zum Teil vom Honig stammen. Slow Sloe hat sowohl einen höheren Alkoholgehalt als auch einen geringeren Süßegrad als viele andere Schlehen-Gins, was zu einer anfänglichen fruchtigen und süßen Geschmacksbalance führt, die jedoch mit Gerbsäure, Fruchtsäure und Wacholder endet.

Primäre Aromen

Schlehenbeere, Brombeere, Kiefer, Waldmeister, Zitronenverbene, Lavendel, Wacholder und Süßholzwurzel.

Destillat und Alkoholgehalt

Kartoffel und Gerstenmalz. 29%.

Cocktail Empfehlung

BEE'S KNEES

4 cl Distilled Slow Sloe

1 cl Honig

2 cl frisch gepresster Zitronensaft

1 cl frisch gepresster Orangensaft

1. Gin und Honig in einen Shaker geben und rühren, bis sich der Honig auflöst.
2. Den Zitronen- und Orangensaft hinzufügen und mit Eis auffüllen. Gut schütteln.
3. In ein Martiniglas abseihen. Mit einer gedrehten Orangenschale garnieren.

Tonic Paarung

Fever-Tree Refreshingly Light Elderflower

Fentimans Oriental Yuzu

Verhältnis 1:2

Empfohlene Garnierung für G&T's

Brombeeren

Orangenschale

DISTILLED AND BARREL-AGED

Sondereditionen unserer Gins wurden mindestens ein Jahr lang in verschiedenen Fässern gelagert. Fässer, die früher für die Reifung von Whisky, Burgunderweinen und Sauternes verwendet wurden, um nur einige zu nennen. Unterschiedliche Kombinationen von verschiedenen Gins, Reifezeiten und Fässern führen zu einzigartigen neuen Geschmackserlebnissen. Einige unserer in Fässern gereiften Gins weisen rauchige Noten auf, andere wiederum haben fruchtige Dimensionen. Diese Gins eignen sich perfekt, wenn sie wie Whisky oder Cognac pur serviert werden, oder für Cocktailklassiker wie Negroni und Old Fashioned.

Primäre Aromen

Verschiedene.

Destillat und Alkoholgehalt

Verschiedene.

Cocktail Empfehlung

NJORD OLD FASHIONED
5 cl Distilled And Barrel-Aged
1 Barlöffel Akazienhonig
1-2 Spritzer Orangenbitter

1. 3 cl Gin mit dem Akazienhonig und dem Orangenbitter langsam in ein Rocks Glas geben. Umrühren, damit sich der Honig auflöst.
2. Die restlichen 2 cl Gin hinzufügen, mit Eis auffüllen und kräftig umrühren.
3. Drehen Sie eine Zitronenschale über und um das Glas und lassen Sie sie hineinfallen.

Tonic Paarung

Fentimans Ginger Beer
Fever-Tree Ginger Ale
Verhältnis 1:4

Empfohlene Garnierung für G&T's

Wacholderbeeren
Fichtenzweig



DISTILLED MILD WILDNESS



Dieser milde Bio-Gin hat seinen Ausgangspunkt in der unbezähmbaren, aber süßen Hagebutte und der unbezähmbaren und kräuterreichen Brennnessel. Zitronenschalen und Lavendel verleihen ihm milde zitrusartige und blumige Noten, während Wacholder, Iriswurzel und Zimtrinde zu einem tiefen und leicht würzigen Geschmackserlebnis beitragen. Der milde Ausdruck wird durch ein knackiges Weizendestillat ergänzt, das nach der Gin-Destillation neben Wasser hinzugefügt wird. Diese Multi-Shot-Methode führt zu einem milderem Geschmack als bei unseren anderen Gins, die im zeit- und energieaufwändigeren One-Shot-Verfahren hergestellt werden. Mild Wildness ist die perfekte Wahl für einen angenehmen und erfrischenden Gin & Tonic oder Cocktail.

Primäre Aromen

Hagebutte, Brennnessel, Lavendel, Zitronenschalen, Iriswurzel, Zimtrinde und Wacholder.

Destillat und Alkoholgehalt

Weizen. 38%.

Cocktail Empfehlung

HEARTSTROKE ANTIDOTE

- 3 cl Distilled Mild Wildness
- 3 cl Ligalab Elderflower liqueur (oder ein anderes Holunderblüten-Likör)
- 2 cl frischer Zitronensaft
- 5 cl Zitronenlimonade (oder Zitronen-Tonic)

1. Gin, Likör und Zitronensaft in einen Shaker mit Eis geben und 10 Sekunden lang schütteln.
2. Verwenden Sie ein Sieb, wenn Sie den Cocktail in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas gießen.
3. Mit Zitronenlimonade auffüllen und den Cocktail mit ein paar Zitronenscheiben garnieren.

Tonic Paarung

- Fever-Tree Mediterranean
- Fentimans Connoisseurs
- Verhältnis 1:2,5

Empfohlene Garnierung für G&T's

- Zitronenscheiben
- Getrocknete Hagebuttenschalen



Brennnessel-Ernte.



Jens im Flaschenabfüllraum.

SAISONALE- UND SONDEREDITIONEN

	FLORAL	FRUCHTIG	ZITRUSNOTE	KRÄUTER	SCHÄRFE	LIES MEHR
KOMBUCHA SERIE						
SUN AND CITRUS	●●●○	●●●●	●●●●	●●●○	●●●○	SEITE 28
HAPPY MINDS	●●●○	●●●●	●○○○	●○○○	●●●○	
MASTERS GO BANANAS	○○○○	●●●●	●●○○	●●●●	●●○○	SEITE 29
HEALING HERBS	●○○○	●●●○	●●○○	●●●○	●●●○	SEITE 30
SAND AND SEA AMBER	●○○○	●●●○	●●○○	●●●●	●●●○	SEITE 31
COMEBACK QUININE WITH TONIC SYRUP	●●●○	●●●●	●●●○	●○○○	●●○○	SEITE 32
MERRY CHERRY	●●●○	●●●●	●○○○	○○○○	●●●●	SEITE 33
SUN AND CITRUS BIRCH	●●●○	●●●●	●●●●	●●●○	●○○○	SEITE 34
SUN AND CITRUS COFFEE LIQUEUR	●●○○	●●●○	●●○○	●●○○	●●●○	SEITE 35

Die Flaschen auf den folgenden Seiten sind ausschließlich als 50 cl erhältlich.

KOMBUCHA SERIE



Die Sondereditionen von Distilled Sun And Citrus und Distilled Happy Minds, die Sie auf dieser Seite sehen, werden beide mit Kombucha anstelle von Wasser verdünnt. Die beiden Kombuchas, die in den Sondereditionen verwendet werden, werden durch Fermentieren von zwei verschiedenen weißen Tees hergestellt.

Happy Minds ist ein würziger Gin. In dieser Sonderausgabe wird er von einem Weißtee-Kombucha mit Quitte begleitet, der mit dem Fermentationslabor des Sternerestaurants Domestic entwickelt wurde. Das Ergebnis ist ein süßer und würziger Gin mit säuerlicher Komplexität und explosiven floralen Noten.

Sun And Citrus ist eine intensive Eleganz von Kräutern, Beeren und Blumen. In der Kombucha-Edition gesellt sich zum Gin ein speziell entwickelter Weißtee-Kombucha mit Basilikum und Zitronenverbene, der zusammen mit den Experten von Nordisk Kombucha für den Gin hergestellt wurde. Das Ergebnis ist ein sommerlicher Gin mit einer intensiven Säure und dem kräuterigen Ausdruck des Kombuchas, unterstützt von der hochprozentigen, fast bassigen Tiefe des Gins. Mehr über Happy Minds und Sun And Citrus erfahren Sie auf Seite 17 und 21

Cocktail Empfehlung

THE TEA OF TEAS

5 cl Distilled Happy Minds Kombucha Edition
3 cl Kamillen- Eistee

1. **Kamillen- Eistee:** 250 g Zucker in 1 Liter heißem Wasser auflösen. Mit 500 g frischen (100 g getrockneten) Kamillenblüten übergießen und zwei Tage lang ziehen lassen. Vor Gebrauch abseihen.
2. Zutaten in ein Rührglas geben und mit Eis auffüllen. Arktisch kalt rühren.
3. Den Cocktail in ein Coupéglas abseihen und mit ein paar Kamillenblüten garnieren.

Tonic Paarung

Happy Minds: Fentlimans Valencian Orange
Verhältnis: 1:3
Sun And Citrus: Fever-Tree Mediterranean
Verhältnis: 1:4

Empfohlene Garnierung für G&T's

Lorbeerblätter
Thymian

DISTILLED MASTERS GO BANANAS

Zusammen mit inspirierenden Freunden von Carlsberg hat Njord die Bio-Fass-Cocktailserie Bluetail entwickelt. Wir feiern diese Zusammenarbeit mit Distilled Masters Go Bananas, einem Gin, der auf einem Destillat basiert, das aus Carlsbergs kultigem Bier Master Brew hergestellt wird. Das Destillat verleiht dem Gin eine süße und bananenartige Grundnote, die mit einem tiefen und herzhaften Geschmack von in Dänemark angebautem mexikanischem Estragon einhergeht. Diese Kombination spielt eine dunkle Rolle unter knackigen Schichten von Wacholder und Koriandersamen, begleitet von hellen Zitrusnoten aus Clementinen- und Limettenfrüchten. Ein komplexer Gin mit einem unverwechselbaren und köstlichen Geschmack.

Primäre Aromen

Mexikanischer Estragon, Wacholder, Koriandersamen, Clementine und Limettenfrucht.

Destillat und Alkoholgehalt

Master Brew Bier. 43%.

Cocktail Empfehlung

ALEXANDER GOES BANANAS

3 cl Distilled Masters Go Bananas
3 cl Doppelrahm und Vollmilch
1,5 cl Creme de Kakao
1 cl Espresso

1. Alle Zutaten in einem Shaker vermischen.
2. Kräftig schütteln und in einen gekühlten Cocktailcoupé abseihen.
3. Garnieren Sie den Cocktail mit geriebener Zartbitterschokolade.

Tonic Paarung

Fever-Tree Aromatic
Fentimans Connoisseurs
Verhältnis 1:3,5

Empfohlene Garnierung für G&T's

Frischer Estragon
Clementinenschale



DISTILLED HEALING HERBS



Distilled Healing Herbs wurde zusammen mit einem dänischen Arzt entwickelt. Er wird mit Botanicals destilliert, deren gesundheitlicher Nutzen in Placebo- und Doppelblindtests nachgewiesen wurde. So enthält er zum Beispiel Johanniskraut, das nachweislich bei leichten Depressionen wirkt, und Lavendel, der Stress vorbeugen kann. Natürlich enthält er auch Wacholder, wie Genever, dem Vorläufer des Gins, der angeblich erfunden wurde, um Magen- und Nierenleiden zu heilen. Healing Herbs ist ein fruchtiger, erfrischender und sehr komplexer Gin. Er ist großartig für sich allein und perfekt für G&Ts und Cocktails, die den Menschen ein gesundes Lächeln schenken.

Primäre Aromen

Johanniskraut, Lavendel, Hibiskusblüten, Zitronenschalen und Wacholder.

Destillat und Alkoholgehalt

Weizen. 41%.

Cocktail Empfehlung

SOUTH HARBOUR FIZZ

- 4 cl Distilled Healing Herbs
- 2 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 3 cl Hibiskus-Sirup
- 6 frische Minze
- 5 cl Sprudelwasser

Tonic Paarung

- Fentimans Pink Rhubarb
- Fever-Tree Indian
- Verhältnis: 1:3,5

Empfohlene Garnierung für G&T's

- Rhababerschale
- Hibiskusblüten

1. **Hibiskus-Sirup:** 100 g Zucker und 10 cl Wasser zusammen mit einer kleinen Handvoll Hibiskusblüten in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vor dem Gebrauch abkühlen lassen.
2. Den Gin mit 3-4 Minzblättern in einen Shaker geben und das Aroma mit einem Mörser aus den Blättern herauspressen.
3. Die restlichen Zutaten mit Eis in den Shaker geben und 10 Sekunden lang schütteln.
4. Verwenden Sie ein Sieb, wenn Sie den Cocktail in ein mit Eis gefülltes Longdrinkglas gießen.
5. Mineralwasser hinzugeben und mit Minzblättern garnieren.

DISTILLED SAND AND SEA AMBER

Unser Original Sand and Sea ist bereits einer der innovativsten und avantgardistischsten Gins, die wir herstellen. In dieser Sonderedition sind wir noch einen Schritt weiter gegangen und haben den Gin mit dänischem Bernstein infundiert. Wir haben den Millionen Jahre alten Bernstein durch die magischen Eigenschaften des Alkohols auflösen lassen und so seine fantastischen alten Aromen freigelegt. Das Ergebnis ist eine wunderbare Ausgabe des preisgekrönten Sand And Sea, die bereits viele Schichten enthält, die von tiefem Umami bis zu raffinierter Süße reichen. Mehr über Sand And Sea erfahren Sie auf Seite 18.

Primäre Aromen

Seegras, Meerrüben, Strandsenf, Sanddorn und Bernstein

Destillat und Alkoholgehalt

Kartoffel und Gerstenmalz. 45%.

Cocktail Empfehlung

GROUND ELDER'S AMBER

4 cl Distilled Sand and Sea Amber

2 cl gemahlener Holundersirup

6 Stachelbeeren

3 kleine Trauben roter Johannisbeeren

1. **Sirup:** 250 ml Wasser, 250 ml laktofermentierten Karottensaft und 500 g Zucker mit 50 g gemahlener Holunderblättern in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abseihen und vor Gebrauch abkühlen lassen.
2. Gin und Beeren in einen Shaker geben und mixen.
3. Sirup hinzufügen und den Shaker mit Eis auffüllen. Schütteln und in ein mit Eis gefülltes Glas mit Stiel abseihen.
4. Mit gemahlener Holunderblüten garnieren.

Tonic Paarung

Fever-Tree Refreshingly Light Indian

Fentimans Connoisseurs

Verhältnis 1:4

Empfohlene Garnierung für G&T's

Getrockneter Seetang

Sanddornbeeren



DISTILLED COMEBACK QUININE WITH NJORD LIGALAB TONIC SYRUP



Distilled Comeback Quinine ist eine Hommage an die Idee, Upcycling mit unserer Reise zu neuen Geschmacksuniversen zu verbinden. Diese Sonderedition des Distilled Comeback Quinine wird hergestellt, indem der konzentrierte Gin mit Njord Lignalab-Tonic-Sirup anstelle von Wasser verdünnt wird.

Das Ergebnis ist diese Sonderedition, bei der ein perfekt abgestimmtes Tonic in den Gin integriert ist. Sowohl das Tonic als auch der Gin haben die gleiche botanische DNA, und es entsteht ein herrlich komplexer G&T, wenn nur Sprudelwasser hinzugefügt wird. Mehr über Comeback Quinine erfahren Sie auf Seite 20.

Primäre Aromen

Zitronengras, Edeltanne, Rhabarber, Holunderblüten, Chinarinde, Zitrusfrüchte und Wacholder.

Destillat und Alkoholgehalt

Weizen. 39%.

Cocktail Empfehlung

THE ROYAL RECYCLED REFINEMENT

3 cl Distilled Comeback Quinine with Njord Lignalab Tonic Syrup

9 cl guter Sekt

1. Den Gin und den Sekt in eine gekühlte Sektföte geben.
2. Mit einer Clementine oder Orangenschale garnieren und servieren.

Sie können die Süße anpassen, wenn Sie es weniger trocken mögen. Fügen Sie einfach flüssigen Honig hinzu. Auf diese Weise lässt sich der Cocktail leicht an die Vorlieben jedes Einzelnen anpassen.

Tonic Paarung

Sprudelwasserr (anstatt Tonic)

Verhältnis 1:3

Wenn Sie Ihren G&T lieber süß als trocken mögen, fügen Sie ein paar Tropfen flüssigen Honig hinzu.

Empfohlene Garnierung für G&T's

Rhabarber-Bänder
Orangenschalen

DISTILLED MERRY CHERRY

Einmal im Jahr, wenn die Tage immer kürzer werden, taucht dieser fröhliche Gin auf und verbreitet Wärme und Freude, wo immer er geteilt wird. Er wird so hergestellt, wie wir normalerweise unseren Schlehen-Gin herstellen - aber statt Schlehenbeeren basiert dieser Gin-Likör auf einem Gin, der mit warmen Gewürzen wie Zimt und Nelken destilliert wird. Anschließend wird er sowohl mit Süßkirschen als auch mit wilden Schwarzkirschen infundiert, bevor er jahrelang in einem Premier Grand Cru Sauternes-Fass reift. Das Ergebnis ist ein weicher und fruchtiger Geschmack mit einem Hauch von süßer Eiche und warmer Würze. Ein perfekter Begleiter für den Milchreis am Weihnachtsabend oder zu jedem anderen fröhlichen Anlass.

Key Botanicals

Zimt, Nelke, Piment, Kardamom, Wacholder, Süßkirsche, Honig und Wildkirsche.

Distillate and Alcohol Strength

Weizen, Kartoffel und Gerstenmalz. 29%.

Cocktail Empfehlung

SOUR CHERRIES

- 4 cl Distilled Merry Cherry
- 3 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 1 (3 cl) Eiweiß

1. **Sirup:** 100 g Zucker und 100 ml Wasser erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Vor Gebrauch abkühlen lassen.
2. Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln - erst ohne Eis und dann mit Eis.
3. In ein mit Eis gefülltes Lowball-Glas abseihen und mit zwei Amarenakirschen am Stiel garnieren.

Tonic Paarung

- Fever-Tree Refreshingly Light Lemon
- Fentimans Valencian Orange
- Verhältnis 1:2

Empfohlene Garnierung für G&T's

- Amarenakirschen
- Orangenschale



DISTILLED SUN AND CITRUS BIRCH



Seit 2017 haben wir jedes Jahr eine Birkensaft-Frühlings-Sonderedition eines unserer beliebtesten Gins hergestellt: Distilled Sun And Citrus. Der Gin wird nur mit frischem Birkensaft verdünnt und ist in begrenzter Stückzahl erhältlich.

Warum Birkensaft? Er fügt wunderbare frische und süße Noten hinzu, und als Bonus verstärkt er die komplexen und flüchtigen blumigen und fruchtigen Schichten in Sun And Citrus. Lesen Sie mehr über Sun And Citrus auf Seite 17.

Primäre Aromen

Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Rosmarin, Brombeere, Heidelbeere, Wacholder, Zitronen- und Orangenschalen, Lindenblüten und Strandrosenblüten.

Destillat und Alkoholgehalt

Gerstenmalz. 47,5%.

Cocktail Empfehlung

A SAPPED GIN SOUR

4 cl Distilled Sun And Citrus Birch
3 cl frischer Zitronensaft
2 cl guter flüssiger Honi
1 (3 cl) Eiweiß
Frische Zitronenmelisse

1. Den Gin mit 3-4 Melissenblättern in einen Shaker geben und mit einem Mörser das Aroma aus den Blättern herausmörsern.
2. Die restlichen Zutaten in den Shaker geben und 10 Sekunden ohne Eis und dann 10 Sekunden mit Eis schütteln.
3. Verwenden Sie ein Sieb, wenn Sie den Cocktail in ein mit Eis gefülltes Lowball-Glas gießen.
4. Garnieren mit einigen Blättern Zitronenmelisse.

Tonic Paarung

Fentimans Naturally Light
Fever-Tree Mediterranean
Verhältnis 1:4

Empfohlene Garnierung für G&T's

Thymian
Zitronenmelisse

DISTILLED SUN AND CITRUS COFFEE LIQUEUR

Unsere Ambition bei diesem Kaffeelikör auf Gin-Basis war es, eine vollmundige, komplexe und geschmeidige Symbiose zwischen Distilled Sun And Citrus (siehe Seite 17) und dem kompromisslosen Kaffee von Søren Stiller zu schaffen. Dazu wurde eine besonders intensive Ausgabe von Sun And Citrus destilliert, die den explosiven und fruchtigen Aromen des kostbaren Caturra-Kaffees entspricht, der in Gesha-Schleim vom Vulkan Poás in Costa Rica getränkt und von Stiller entwickelt und geröstet wurde. Das Aroma der Kaffeebohnen wird in einem knackig-frischen Destillat extrahiert. Dann wird ein kalt gebrühter Kaffee hinzugefügt, der mit etwas Rohrzucker ausgeglichen wird. Genießen Sie ihn pur, mit oder ohne Eiswürfel, und garnieren Sie ihn mit einer Orangenschale.

Primäre Aromen

Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Thymian, Rosmarin, Brombeere, Wacholder und Caturra-Kaffee, getränkt in Gesha-Schleim.

Destillat und Alkoholgehalt

Gerstenmalz und Weizen. 30%.

Cocktail Empfehlung

A GEISHA'S SWEET CATURRA-TINI

5 cl Distilled Sun And Citrus Coffee Liqueur
2 cl Ligalab Elderflower Liqueur (oder ein
anderes gutes Holunderblüten-Likör)
3 cl guter Espresso

1. Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit Eis 15 Sekunden lang schütteln
2. Verwenden Sie ein Sieb, wenn Sie den Cocktail in ein gekühltes Coupé-Glas gießen.
3. Den Cocktail mit Schlagsahne auffüllen und mit drei Kaffeebohnen garnieren.

Tonic Paarung

Fever-Tree Refreshingly Light Lemon
Fentimans Valencian Orange
Verhältnis 1:2

Empfohlene Garnierung für G&T's

Kaffeebohnen
Orangenschale





Christopher im Njord Ligalab.

SIGNATURE COCKTAILS

Es kann schwierig sein, komplexe und harmonische Cocktails zuzubereiten, wenn man kein ausgebildeter Barkeeper ist und nicht über die richtige Ausrüstung verfügt. Die Njord-Signature-Cocktails ändern das mit einfach zu befolgenden Rezepten und sorgfältig ausgewählten und entwickelten Zutaten. Alles, was Sie für den Cocktail benötigen, ist in einer hübschen Papiertüte verpackt, die auch als Geschenkverpackung verwendet werden kann.

Die Cocktail-Familie besteht bisher aus vier Mitgliedern, die alle auf den neuen und komplexen Geschmackskompositionen der Gins von Njord basieren. Die vier Cocktails wurden im Njord LigoLab entwickelt und unterscheiden sich geschmacklich stark voneinander. Egal, ob Sie fruchtige Süße, frische Säure oder Schärfe bevorzugen, es gibt einen Cocktail für Sie.

Was die Njord-Cocktails außerdem gemeinsam haben, ist, dass sie alle ein lustiges und besonderes Geschmackselement enthalten, das zu einem außergewöhnlichen Erlebnis beiträgt - sowohl bei der Herstellung als auch im Geschmack. Für den Gin Rose (siehe Seite 38) wird beispielsweise eine speziell entwickelte Hagebuttenmarmelade verwendet, während für den Floating Flowers (siehe Seite 40) ein Cocktail-Zuckerwürfel flambiert werden muss, der getrocknete Kornblumen und Bergamotte enthält.

GIN ROSE COCKTAIL PAKET

Gin Rose ist ein Signature-Cocktail, der von unserem Chefmixer Christopher speziell für den Gin Distilled Mild Wildness entwickelt wurde. Die Hagebutten-Dimension in Distilled Mild Wildness wird durch unsere Njord Ligalab Cocktail-Marmelade und Fatdane's Holunderblüten- und Hagebutten-Limonade verstärkt. Zusammen schaffen sie ein erfrischendes und süßes Geschmackserlebnis.

SIGNATURE COCKTAIL REZEPT FÜR GIN ROSE

3 cl Distilled Mild Wildness
2 tsp Njord Ligalab Cocktail-Marmelade
12 cl Fatdane Holunderblüten- und Hagebutten-Limonade

1. Gin und Marmelade in Ihr Lieblingscocktailglas gießen und umrühren.
2. Das Glas mit Eis füllen und mit Holunderblüten- und Hagebutten-Limonade auffüllen.
3. Mit Hagebuttenschalen garnieren.

Das Paket enthält

50 cl Distilled Mild Wildness
3x 25 cl Fatdane Holunderblüten- und Hagebutten-Limonade
250 g Njord Ligalab Cocktail-Marmelade
Getrocknete Hagebuttenschalen als Garnitur
Karte mit dem Cocktailrezept



SLOW 'N' SPICY COCKTAIL PAKET

Slow 'n' Spicy ist ein Signature-Cocktail, der speziell für den Gin Distilled Slow Sloe entwickelt wurde. Trotz des Namens Slow 'n' Spicy ist dieser fabelhafte Cocktail schnell und einfach zuzubereiten. Die säuerlichen, süßen, fruchtigen und mandelartigen Noten unseres Distilled Slow Sloe werden durch den würzigen Geschmack der Ingwer-Limonade mit Limette & Chili von Fatdane ergänzt. Als untraditionelle Garnitur verwenden wir Zitronen-Cocktail-Perlen. Sie verleihen dem Cocktail zusammen mit den Bläschen der Limonade einen Hauch von erfrischender Säure.

SIGNATURE COCKTAIL REZEPT FÜR SLOW 'N' SPICY

5 cl Distilled Slow Sloe

10 cl Fatdane Ingwer- Limonade mit Limette & Chili

Zitronen-Cocktail-Perlen als Garnitur

1. Füllen Sie das Glas mit Eis.
2. Gin und Limonade in das Glas gießen.
3. Einen Löffel Zitronen-Cocktail-Perlen hinzufügen.
4. Den Cocktail sanft umrühren.

Das Paket enthält

50 cl Distilled Slow Sloe

2 x 25 cl Fatdane Ingwer- Limonade mit Limette & Chili

50 g Zitronen-Cocktail-Perlen

Karte mit dem Cocktailrezept



FLOATING FLOWERS COCKTAIL PAKET

Sagen Sie Danke, umarmen Sie jemanden und geben Sie ihm einen Kuss, wenn sich die Gelegenheit ergibt. Unser Signature-Cocktail Floating Flowers basiert auf dem Geschmacksprofil von Distilled United Natures. usammen mit Rosenlimonade und Cocktail-Zuckerwürfeln mit Bergamotte und Kornblume entsteht ein blumiges, rundes und elegant parfümiertes Geschmackserlebnis, das als flüssiger Blumenst auß für jemanden verwendet werden kann, den Sie wirklich schätzen.

SIGNATURE COCKTAIL REZEPT FÜR FLOATING FLOWERS

8 cl Distilled United Natures

1 Cocktail-Zuckerwürfel mit Bergamotte und Kornblume

11 cl Rosenlimonade von Macarn

1. 1 cl zimmerwarmen Gin in einen Metalljigger mit einem Cocktail-Zuckerwürfel gießen.
2. Mit einem guten Feuerzeug anzünden und eine Minute lang brennen lassen. Löschen Sie das Feuer, indem Sie 1 cl Wasser in den Jigger gießen.
3. Die Flüssigkeit mit einem Teelöffel umrühren und gleichmäßig auf 2 Cocktailgläser aufteilen, so dass die Blüten in beiden Gläsern landen.
4. In jedes Glas 3 cl Gin geben, mit Eis auffüllen und mit 11 cl Rosenlimonade auffüllen.

Das Paket enthält

50 cl Distilled United Natures

2 x Bio-Rosenlimonade (2 x 66 cl) vom dänischen Macarn

4 x handgemachte dänische Cocktail-Zuckerwürfel mit Bergamotte und Kornblume von SugarPilots (reicht für 8 Cocktails)

Karte mit dem Cocktailrezept



CHERRY CHRISTMAS COCKTAIL PAKET

Cherry Christmas ist ein charakteristischer Cocktail auf der Basis unseres fassgereiften Gin-Likörs Distilled Merry Cherry. Die warmen, süßen und marzipanartigen Aromen von Kirschen und wilden Schwarzkirschen sowie anderen Botanicals werden mit der erfrischenden Säure von Ebeltoft Gårdbryggeri's Limetten- und Minz- Limonade kombiniert. Als köstliche Anspielung auf Weihnachten enthält der Cocktail die Kirsch-Cocktailsoße von Grandmaster Distiller, die im Njord Ligoalab speziell für diesen Winterdrink entwickelt wurde. Ein herzerwärmendes und prickelndes Erlebnis, das Ihnen hilft, die dunklen Wintertage zu überstehen.

SIGNATURE COCKTAIL REZEPT FÜR CHERRY CHRISTMAS

4 cl Distilled Merry Cherry
8 cl Ebeltoft Gårdbryggeri Limetten- und Minz- Limonade
3 cl Grandmaster Distiller's Cocktailsoße

1. Füllen Sie ein Glas mit Eis.
2. Gießen Sie Gin und Limonade in das Glas.
3. Die Cocktailsoße mit den Kirschen in das Glas geben.
4. Einige Male vorsichtig umrühren und mit einem fröhlichen Grinsen servieren.

Das Paket enthält

50 cl Distilled Merry Cherry
2 x 25cl Ebeltoft Gårdbryggeri Limetten- und Minz- Limonade
250 g Grandmaster Distiller's Cocktailsoße mit Kirschen und Njord Gin
Karte mit dem Cocktailrezept





Njord Ligalab erforscht den Teil der flüssigen Gastonomie, der über die Grenzen des Gins hinausgeht.

NJORD LIGALAB

Unsere Neugier auf neue Geschmacksrichtungen führt uns über die strengen Grenzen des Gins hinaus. Njord Ligalab erforscht das Reich des Geschmacks und der Aromen jenseits dieser Spirituose, die an keine Definitionen, Traditionen, Einschränkungen oder Etiketten gebunden ist.

Im Jahr 2017 haben wir Njord Ligalab gegründet, ein Akronym für Liquid Gastronomy Laboratory. Gemeinsam mit Universitätsforschern, Cocktail-Spezialisten und Köchen aus den besten Restaurants haben wir eine strukturierte Forschung und Erkundung der Flüssiggastronomie begonnen.

Die meisten Forschungsprojekte innerhalb von Ligalab werden nie zu Produkten für den Verbraucher werden, aber hin und wieder erfinden wir etwas oder stoßen auf etwas, das wirklich einzigartig ist und über unser nerdiges Team hinaus Anklang findet und das in größerem Maßstab hergestellt werden kann. Wenn dies der Fall ist, erhalten diese Produkte ein Njord Ligalab-Label und werden den Verbraucher in begrenzten Mengen zur Verfügung gestellt.

Auf den folgenden Seiten können Sie sich über ausgewählte Njord Ligalab-Produkte informieren.

BARREL-AGED VERMOUTH



Dieser Wermut wird auf der Basis von dänischem Apfelwein hergestellt, der mit unserem Gin Distilled Mother Nature angereichert ist. Gewürzt wird er mit einer Vielzahl von Kräutern wie Wermutkraut, Schafgarbe, Brombeerblättern, Petersilie und Muskatnuss. Der Wermut ist zwei Jahre lang in alten Burgunderfässern gereift, in denen zuvor Pinot Noir-Wein gelagert wurde.

Das Ergebnis ist ein komplexer und aufregender Wermut mit einer großartigen Balance zwischen Süße, Bitterkeit und Trockenheit. Genießen Sie ihn pur als Aperitif oder in einem klassischen Cocktail wie dem Negroni.

Alkoholgehalt

19%.

Cocktail Empfehlung

NEO NJORDGRONI

3 cl Distilled Sun And Citrus
3 cl Ligo Lab Barrel-Aged Vermouth
3 cl Campari

1. Gin, Wermut und Campari in ein Rührglas mit Eis geben und 30 Sekunden lang umrühren.
2. Verwenden Sie ein Sieb, wenn Sie den Cocktail in ein mit Eis gefülltes Lowball-Glas gießen.
3. Garnieren Sie den Cocktail mit einer Orangenschale, die Sie über dem Glas auspressen und in das Glas fallen lassen.

ORANGE LIQUEUR

Der Orangenlikör von Njord Ligoalab basiert auf einem fassgereiften Orangendestillat in Kombination mit einem maßgeschneiderten Zitronendestillat und einer Extraktion von Tellicherry-Pfeffer.

Das Ergebnis ist eine kraftvolle Symbiose aus tiefen Orangennoten, einem Hauch von Vanille/Karamell aus der Fassreifung, frischen Zitrusfrüchten, pfeffrigen Noten und einer einladenden süßen Fruchtigkeit. Diese delikate Kombination wird durch einen Alkoholgehalt von 30 % unterstützt.

Trinken Sie ihn pur, mit Eiswürfeln oder mit einem Tonic auf Orangenbasis für einen leichteren Geschmack.

Alkoholgehalt

30%.

Cocktail Empfehlung

GOLD FEVER

4 cl Ligoalab Orange Liqueur
2 cl Distilled And Barrel-Aged
4 cl frisch gepresster Orangensaft
1 (3 cl) Eiweiß

1. Likör, Gin, Orangensaft und Eiweiß in einen Shaker geben. 10 Sekunden ohne Eis und dann 10 Sekunden mit Eis schütteln.
2. Verwenden Sie ein Sieb, wenn Sie den Cocktail in ein mit Eis gefülltes Lowball-Glas gießen.
3. Garnieren Sie den Cocktail mit ein paar Spritzern Orangenbitter auf dem Schaum des Cocktails.



ELDERFLOWER LIQUEUR



Njord Ligoalab Elderflower Liqueur ist viel mehr als ein gewöhnlicher Holunderblüten-Likör. Der Likör enthält intensive Auszüge von Banane, Vanille und Minze, die den zarten blumigen Charakter des Holunderblütenextrakts unterstützen. Die erfrischende Säure von Zitronen und Limetten sorgt für ein ausgewogenes Verhältnis zur Süße.

Der Alkoholgehalt von 20 % stammt aus dem frischen, biologischen und geschmackvollen Weizendestillat, das wir für die Extraktionen verwenden.

Der intensiv goldene Likör eignet sich für Neuinterpretationen moderner und klassischer Cocktails, bei denen Sie noch mehr Geschmackskomplexität und einen tiefen, anhaltenden Geschmack erreichen wollen.

Alkoholgehalt

20%.

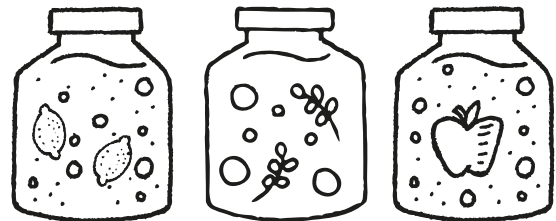
Cocktail Empfehlung

FLORAHERBAL FANTASY

5 cl Ligoalab Elderflower Liqueur
3 cl Verjus
1 TL Honig
Frische Minze und Basilikum

1. Likör, Verjus und Honig zusammen mit einer Handvoll Minze- und Basilikumblätter in einen Shaker geben.
2. Mit einem Mörser die Farbe und den Geschmack aus den Blättern herausstampfen, dann 10 Sekunden lang mit Eis schütteln.
3. Verwenden Sie ein Sieb und ein Feinsieb, um den Cocktail in ein eiskaltes Coupé-Glas zu gießen.
4. Garnieren Sie den Cocktail mit einem Minzblatt und zwei Basilikumblättern, die Sie oben auf den Cocktail legen.

FERTIG GEMISCHTE COCKTAILS



BOTTLE ROCKET

Bottle Rocket ist eine Reihe von vorgemischten hochprozentigen Cocktails auf der Basis von Njord Gin, die sowohl Klassiker als auch neue Geschmacksprofile enthalten. Die fünf Cocktails werden alle mit hochwertigen Spirituosen handgefertigt und im Fass gereift, um die Komplexität von Geschmack und Aroma zu erhöhen.

NEGRONI	22,5 % ALK.
MARTINEZ	22,0 % ALK.
DRY MARTINI	26,5 % ALK.
BITTERSWEET	21,5 % ALK.
DECORUM	22,5 % ALK.

Das Bottle Rocket-Sortiment wird im Njord LigoLab, dem Labor für Flüssiggastronomie der Njord Destillerie in Aarhus, entwickelt und handgefertigt. Lesen Sie mehr über Njord LigoLab auf Seite 43. Lesen Sie mehr über Bottle Rocket auf bottlerocket.dk



BLUETAIL

Die Bluetail-Cocktailserie basiert auf bekannten Cocktails wie Bramble, Tom Collins und Spritz, die alle mit einem innovativen und schmackhaften Twist entwickelt wurden.

Njord entwickelt und destilliert die Spirituosen für die Cocktails und erfindet die Rezepte für jeden Cocktail. Die Forschung und Entwicklung der Cocktails findet im Bluetail Labor statt, das sich neben der Njord-Destillerie in Aarhus befindet. Als Besonderheit destilliert Njord maßgeschneiderte Spirituosenaromen, die zu den einzelnen Cocktails passen, was den Cocktails zusätzliche Komplexität und Tiefe verleiht.

Die Cocktails haben einen Alkoholgehalt von etwa 8 % und sind auch für ungeübte Cocktailtrinker relativ einfach zu trinken.

Bluetail wird von Carlsberg abgefüllt und landesweit vertrieben. Alle Bluetail-Cocktails sind biologisch und können an mehr als 500 Orten in Dänemark gefunden werden.





Njords Bücher und das dänisch entworfene mundgeblasene Kristallglas.

COCKTAIL BÜCHER

Wir haben zwei Bücher geschrieben, die den Genuss von Njords Spirituosen auf die nächste Stufe heben werden. In beiden Büchern werden vertraute Geschmacksrichtungen und Cocktails in eine außergewöhnliche Richtung gelenkt, um Genießer zu Hause, in Restaurants und Bars zu inspirieren, neue Höhen bei der Verwendung unserer Gins zu erreichen und ein dauerhaftes "Giniversum" zu schaffen.

The Connoisseur's Cocktail Companion

enthält komplexe Cocktailrezepte, die auf die verschiedenen Gins von Njord abgestimmt sind. Wie eine Mahlzeit sind die Cocktails in diesem Begleiter nach ihren geschmacklichen Eigenschaften in Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts unterteilt.

Autoren: Jesper Erik Skov, Njord & Friends

Utæmnet - Vild natur i mad og cocktails

hat seinen Ausgangspunkt in der wilden dänischen Natur. Das Buch bietet passende Gin-Cocktails und Essensrezepte, die auf denselben saisonalen Botanicals basieren.

Autoren: Christopher Stage Rasmussen, Stephanie Straube Alemanno & Njord

MUNDGEBLASENE KRISTALLGLÄSER

Um das Geschmackserlebnis zu vervollständigen, hat Njord in Zusammenarbeit mit den preisgekrönten dänischen Designern Mavro & Lefèvre und Zone Denmark zwei verschiedene Gläser entworfen. Beide Gläser sind aus dünnem, aber starkem, mundgeblasenem Kristall gefertigt, was das Erlebnis des Trinkens hochwertiger Spirituosen und Cocktails noch verstärkt. Die Gläser werden in Restaurants, Cocktailbars und in den Haushalten neugieriger Spirituosenliebhaber verwendet.

Verkostungsglas

Das Glas ist eine elegante Interpretation der klassischen Tulpenform und konzentriert die Aromen der Spirituose, um das Geschmackserlebnis zu intensivieren.

Höhe: 15,5 cm

Fassungsvermögen: 10 cl

Cocktail-Glas

Mit seinem modernen Design und seiner kompromisslosen Qualität ist dieses Glas ideal für Cocktails und G&Ts der besonderen Art.

Höhe: 19,5 cm

Fassungsvermögen: 27 cl



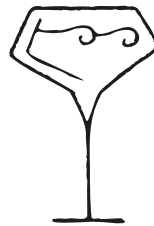
Mundgeblasene Kristallgläser.



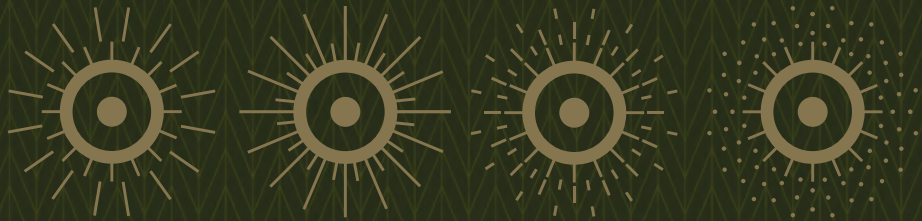
Mother Nature in guten Händen.

**“There cannot be good living
where there is not good drinking.”**

Benjamin Franklin (1706-1790), American scientist, writer and political philosopher.



Zeichnungen von Maler Hansen. Gestaltung und Design von Anna Lukacova.
Die vier Ornamente auf der Rückseite sind Annas Interpretation der vier Jahreszeiten, basierend auf dem "O" von Njord.



S P I R I T O F N J O R D . C O M