

MIXTUR



## SUBTIL GESALZEN

### BOWMORE VAULT EDITION NO. 1

Torfig, salzig, süß und fruchtig, so muss ein Islay-Malt sein, wenn es nach DAVID TURNER, Destillerie-Manager bei Bowmore, geht. Bis 2019 kommt jährlich ein Whisky der ältesten Insel-Brennerei heraus, der sich als »Vault Edition« einem jener Hauptgeschmäcker widmet. Den Auftakt machte knapp vor Jahreswechsel der »Atlantic Sea Salt« aus dem legendären, unter dem Meeresniveau gelegenen Warehouse »Vault No. 1«. »Irgendwo zwischen acht und 12 Jahren« darf man den ohne Altersangabe gefüllten Single Malt laut David Turner einreihen.

Anfangs überrascht die Fruchtigkeit, sodass man fast am »gesalzenen« Label zweifelt: Aprikose, Toffee und eine an Milky-Oolong-Tee erinnernde buttrige Note sind da zunächst. Erst ab der Mitte verändert sich das sanfte Geschmacksbild des immerhin mit 51,5 % Alkohol abgefüllten Bowmore. Vor dem Finish gibt es eine Dosis weißen Pfeffer, ehe der trocken-salzige Schlussakkord folgt. Mit mehr Luft kommen die von der Frucht maskierten Rauchnoten – »Wir sind im Mittelfeld von Islay, mehr als 30 ppm sind es bei uns nie« (Turner) – stärker durch, auch gesalzenes Karamell ist dann zu schmecken. Der subtile Bowmore »Vault Edition No. 1« ist um ca. 120 Euro erhältlich. RG

— BOWMORE.COM

## LONGDRINKDUSCHE

### GIN TONIC FINE SOAP

Die Hände zittern, das Spiegelbild wirkt erschreckend und der Gin & Tonic nimmt kein Ende. Denn er kommt vom Seifenspender! Die Köpfe hinter den Pumpköpfen, mit denen diese Neuheit cremig verteilt wird, sind der Verlagsangestellte ADRIAN BADER und LENNART GEIST, bekannt vom Barzubehör-Anbieter »Nick & Nora«. Chinarinde und ein dezenter Wacholder-Duft sorgen für Flashbacks (bei Bartendern) oder Vorfreude (bei Hipstern). Die »Gin Tonic Fine Soap« erinnert mit dem Label an die Fächerstadt und alte Apotheker-Flaschen. Und weil man weiß, was man der Craft-Bewegung schuldig ist, gibt es von den Karlsruher Erfindern der G&T-Seife auch einen Pumpkopf aus Kupfer, den man auf die Flasche schrauben kann. Sehr stylisch und für 12,90 Euro (500 ml) auch preislich unter den meisten »echten« Gins angesiedelt.

Mit dem Sammeln bzw. Sammeln-Lassen, u. a. in Bars wie dem KofferRaum, Carlos' Cocktail Bar oder Mapa, begann das schräge Upcycling-Projekt mit dem sinnigen Namen Schnaps-Idee. Mittlerweile liefern einige Gin-Hersteller schon die Originalflaschen an das Duo. Ein guter Tipp für Bar-Besitzer: Die Karlsruher haben auch eine Anleitung auf ihrer Webseite, wie man aus der eigenen Lieblingsflasche selbst einen Seifenspender basteln kann! RG

— SCHNAPS-IDEE.COM/DIY-SEIFENSPENDER



# PRIVATRÖSTUNG

## TOASTER RETRO CLASSIC NOIR

Platz dafür ist in der kleinsten Bar. Und auch dort, wo es keine Küche gibt, wird ein Toast nicht nur ausgebracht, sondern auch ein solcher serviert. Der Neue von »Russell Hobbs« sieht auch aus wie aus dem American Diner anno 1970 (dabei stammt die Marke aus England): Ungeduldige haben beim Modell »Retro Classic Noir« nicht nur eine Röst-Anzeige der Marke Steampunk vor Augen, das Brot lässt sich auch begutachten, ohne dass das Toasten stoppt. Eine Auftau-Funktion für Tiefgekühltes ist ebenfalls integriert.

Der Clou für alle Individualisten stammt aber aus dem Lettering Studio des Wiener Desi-

gner-Trios HFA: Sie bemalen den »Retro Classic« nämlich händisch mit Motiven nach Wahl. 50 davon haben sie bereits als Unikate gefertigt, mit Motiven und Sprüchen wie »Bacon or die«, »Too Hot here« oder »Never put a sock in a toaster«. Die Fortsetzung der Reihe »Pimp my Toaster« erfolgt individuell nach Kundenwunsch (Preise via [www.hfa-studio.com](http://www.hfa-studio.com)). Wer hingegen den klassischen Retro Classic, den es auch in Rot gibt, bevorzugt, sollte mit 69,90 Euro rechnen. RG

— DE.RUSSELLHOBBS.COM



# INSEL-WERMUT MAL(LE) GANZ ANDERS

## MUNTANER VERMUT



»Fer un vermut« statt »Balneario siete« ist in Mallorca angesagt. Denn der Trend zum Aperitif in einer Vermutería hat auch die Balearen erreicht. Und seit dem Vorjahr gibt es den süßlich-bitteren Likörwein sogar aus mallorquinischer Erzeugung. »Muntaner«, der einzige Wermut von der Baleareninsel, basiert auf zwölf Botanicals: Beifuß, Wacholder, Kardamom, Sternanis und Holunder veredeln neben Orangen- und Zitronenschalen den Wein während der 40-tägigen Mazeration. Die Rezeptur entstand in der Bodega Tianna Negre in Binissalem, deren Eigentümer-Familie Morey auch für die Destillate von ANTONIO NADAL verantwortlich zeichnet. Der Wermut stammt somit aus der gleichen Firma wie die bekannten Kräuter-Spirituosen Túnel und Palo.

Den Grundwein liefert die mallorquinische Weißweinsorte Prensal Blanc, auch als Moll bekannt. Ihre frische Art kommt auch im auf 18% Vol. aufgespritzten Wein deutlich durch: Trocken und von Zitrusaromen geprägt, die Bitterkeit fällt dezent aus, der

Abgang erinnert an ein ganzes Bord voller Würzkräuter. In der Wermut-Hochburg Katalonien, in die der Großteil geht, trinkt man ihn entweder pur mit Zitronenschale oder mit Tonic. Importiert wird der Wermut vom Bremer Traditionshaus Joh. Eggers Sohn GmbH, die Flasche kostet 13 Euro. RG

— EGGERSSOHN.COM

# FESTTAGSVESPER

## LILLET GRANDE RÉSERVE 2012

Eine besondere Edition macht sich aus Podensac auf den Weg nach Deutschland: Für den hiesigen Markt ist ab sofort die Lillet Grande Réserve 2012 erhältlich. Bei der auf 2000 Flaschen limitierten Abfüllung handelt es sich nach bester Tradition des Hauses um eine Assemblage bester Weine, die insgesamt ein Jahr lang gemeinsam mit Fruchtlkoren auf Barriques aus französischer Eiche ruhen durften – genauer gesagt: die für die Region charakteristischen Rebsorten Sémillon, Muskateller und Sauvignon Blanc.

Das Ergebnis ist ein eleganter »Fortified«, der trotz seiner Gefälligkeit mit hoher Komplexität punkten kann – wahlweise pur als gekühlter Aperitif oder beispielsweise in elegant-erwachsenen Martini-Spielarten. Dabei werden die für Lillet Blanc typischen Aromen von Aprikose und Zitrus um deutliche Anklänge von Vanille, Honig und Tannin erweitert. Zu haben ist die Grande Réserve 2012, die übrigens ein Lagerungspotenzial von rund 15–20 Jahren mitbringt, zum Preis von 39,99 Euro. NW



— LILLET.COM

— PERNOD-RICARD.DE

# BELORUSSISCHE BIRKE

## BULBASH BIRKENVODKA

In Leipzig pflegt man die Völkerverfreundschaft auch nach dem Fall der Mauer. In diesem Fall unter dem Banner des Vodkas und mit Weißrussland. FRANK FÖRSTER hat mit dem »Wodkartell« seine Import-Plattform für den Bulbash Vodka gegründet. Die Destillate aus Belarus stehen neben gutem Preis-Leistungsverhältnis (rund 15,50 Euro pro Flasche) für ungewöhnliche Geschmacksvarianten. Denn neben dem Standard-Produkt – der mit Honig noch weicher gemachte Hafer-Vodka »Bulbash Osobaja« – führt Förster auch zwei aromatisierte Varianten: Bulbash Klukwennaja (Cranberry) wird neben der Moosbeere auch mit weiteren Beeren zum fruchtig-herben Geschmacksbild gebracht.

Für Cocktails spannend ist aber auch der sogenannte »Birkenblättchen«. Die leicht gesüßte Variante bringt mit Lindenblüten und Birkenknospen ein zart harziges Aroma mit und wird als Moscow-Mule-Basis empfohlen. Natürlich darf auch ein Vodka aus Roggen nicht fehlen, der nennt sich Chlebnaja und trägt das Brot (chleb) nicht nur im Namen, sondern erinnert auch aromatisch an süß-würziges Schwarzbrot. Wer jetzt nach einer weißrussischen Motto-Party dürstet, der bekommt auch den Soundtrack dazu. Die »Russian Doctors« haben die Trinklieder-CD zum Bulbash-Vodka eingespielt – »Manchmal, wenn der Durst kommt«. *Na zdaroŭje!* RG

— WODKARTELL.DE



# TAPPER CRAFTIES

## PALMS ARRAK



Morgenmuffel darf man als »Tapper« keiner sein. Denn je früher die Palmtriebe von den so bezeichneten Bauern angeschnitten werden, desto mehr Saft sammelt sich in den Gefäßen, die man in den Tropen darunter aufhängt. Dieser Palmsaft bildet seit Jahrtausenden die Basis für die vergorenen Varianten wie den legendären Arrak, der nunmehr ein Bar-Comeback feiert, nachdem sich schon Friedrich Schiller damit in Dichterlaune brachte. In Frankfurt arbeitet STEPHAN RABICHS Unternehmen »Palms« eifrig an dieser Rückkehr der histori-

schen Punch-Basis mit. 120 Palmen in Kambodscha und Sri Lanka liefern die Basis für den Premium-Arrak, der ebenfalls »Palms« heißt.

Die nachhaltige Erntemethode schädigt die Palmen nicht und sorgt für dringend benötigte Zusatzeinkommen, will man doch in Frankfurt auch einen Beitrag zur Entwicklung der Anbauländer leisten. So erzeugt man nicht nur Palmwein und klaren Palmsaft, sondern auch Palmzucker und Sirup. Der Arrak als »Urgroßvater der Spirituosen« stellt aber das

Produkt dar, dem mit der dreijährigen Fassreife am meisten Aufmerksamkeit geschenkt wird. Für 2017 hat sich das hessische Kolonialwaren-Start-up die Öko-Zertifizierung vorgenommen. In den Shaker darf die 40-prozentige Palmenspirituose aber jetzt schon – zu 27 Euro die Flasche. RG

— PALMS.COM.DE



# DRINK-DOPPELDECKER

LADY SUSAN DREHTELLER

Eine gute Presse hatte die nützliche Gast-ro-Erfindung erstmalig 1903: »She can be seen, but not heard, nor can she hear, she simply minds her business and carries out your orders in a jiffy«, hieß es im Boston Journal über den Drehteller. Da aber hatten sich die Synonyme Dumbwaiter und Lazy Susan schon durchgesetzt. Welche Susan damit »geehrt« werden sollte, verliert sich im Dunkel der Geschichte, eine Spur führt sogar nach Deutschland, wo diese Art des Servierens

ohne Personal erfunden worden sein soll. Elegant umbenannt hat den auch aus China-Restaurants bekannten »doofen Kellner« nun BENEDIKT BOLZA. Die Version des italienischen Architekten und Designers aus massivem Messing heißt nun aristokratisch »Lady Susan«. Der Eigentümer des Hotel-Anwesens Castello di Reschio hat den Drehteller handfertigen lassen und um eine Etage erweitert. Gemeinsam mit der Konsole »Daddy Long Legs« und dem Kupfer-Lichtobjekt

»The Copper Tube Chandelier« wird er ausschließlich auf Bestellung gefertigt. Wer also immer schon einen idealen Standplatz für seine Kollektion von Vintage-Kristallgläsern aus Böhmen gesucht hat, sollte sich Frau Susan mal näher ansehen. Und gleich die für den Dreh-Doppeldecker veranschlagten 3375 Euro einstecken. RG

— RESCHIO.COM

## SHOW ME THE MONNET!

COGNAC MONNET IM NEUEN PACKAGING

Pünktlich zum Jahresanfang unterzieht das in Deutschland exklusiv vom Bremer Spirituosen Contor vertriebene Cognac-Haus Monnet seine Kern-Range einem umfassenden Re-Design. Einerseits angeglichen an eine modernere Optik, sprechen die neuen Flaschen doch immer noch eine klare, stilsichere Sprache, die auf die Tradition sowohl des Hauses als auch der Gattung Cognac verweist.

Der wichtigste Unterschied zum alten Look ist wohl die nun uniforme Flasche bei allen drei Sorten des Weinbrands mit dem Drachen: Nicht nur die beiden klassischen Barqualitäten VS und VSOP, sondern auch die vormals in Karaffen gefüllte, prestigeträchtige XO-Abfüllung kommen nun in einer leicht konischen, maskulin wirkenden Flasche ins Rückbüffet. Frische Akzente setzt die elegante blaue Farbsprache der Etiketten. Von seinen beiden günstigeren Cousins setzt sich der XO nun nicht mehr durch die Flaschenform, sondern durch Metalloptik am Labelrand und vor allem mit einem markanten goldfarbenen Stopfen ab. Das Allerwichtigste: An Preis und Inhalt ändert sich natürlich nichts! NW

— BREMERSPIRITUOSENCONTOR.DE

— MONNET-COGNAC.COM

