

# DRINKS.

## Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Mini 5cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	GMON0050
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Baden-Württemberg
Abfüller	Black Forest Distillers GmbH, Oberwiesachstr. 3, D-72290 Loßburg-Betzweiler
Marke	Monkey 47
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur, als Gin & Tonic oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	sehr vielschichtiges Aroma mit reichlich Gewürzen, Früchten und Kräutern. Unter anderem lassen sich Cranberry, Zitrus, Fichten und holzige Aromen ausmachen.
Verkehrsbezeichnung	London Dry Gin
Details	mit 47 Botanicals aromatisiert, darunter Fichtensprossen, Preiselbeeren, Hagebuttenschalen, Holunderblüten, Brombeerblätter und Goldmelisse
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

---

Jahrgang                      Keine Angaben

## **Beschreibung**

Der Monkey 47 bekam seinen Namen angeblich von einem Javaneraffen im Berliner Zoo, für welchen der Erfinder dieses Gins eine Patenschaft übernommen hatte. Das war 1945. Herr Collins war aber nicht nur Tierliebhaber und leidenschaftlicher Gin-Brenner, sondern auch Besitzer des Schwarzwälder Gasthofs "Zum wilden Affen". Nach seinem Tod fand man bei Renovierungsarbeiten eine Kiste mit „Max the Monkey - Schwarzwald Dry Gin“ sowie ein altes, von Hand niedergeschriebenes Rezept. Alexander Stein und Christoph Keller nutzten dieses als Basis für ihren Monkey 47 Gin, der das Flaggschiff der Black Forest Distillers (heute zu Pernod Ricard gehörend) ist. Er wird auf Basis von Zuckerrübenmolasse in Batches hergestellt und durch Mazeration mit 47 Botanicals aromatisiert. Jene Botanicals, wovon selbstverständlich auch ein paar aus der Schwarzwaldregion kommen, umfassen u.a. Mandeln, Minze, Holunderbeere, Piment, Pampelmuse, Weissdorn, Nelken, Orange, Brombeere, Süssholz, Salbei, Akazienblüten, Ingwer, Jasmin, Hagebutte, Kamille, Verbena, Muskat, Angelika, Koriander, Paradieskörner, Wacholder und Fichtentriebe. Der Monkey 47 kommt nach der Destillation für drei Monate in Steingutbehältern zur Ruhe und wird danach auf Trinkstärke herabgesetzt. Aufgrund der nur groben Filtrierung und dem Verzicht auf die Kältebehandlung bleiben dem Gin viele Aromen erhalten. Bei der grossen Vielfalt an Ingredienzien ist es wenig überraschend, dass der Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin herrlich vielschichtig und facettenreich ist.