

WILD THYME SPIRITS
ISLE OF COLONSAY



COLONSAY
Gin
PREMIUM
ARTISAN SPIRIT

INTERNATIONAL DOUBLE AWARD
WINNING PREMIUM SCOTTISH GIN.

f WildThymeSpirits | t @ColonsayGin | i @ColonsayGin

www.wildthymespirits.com



Drinks und Cocktails

In diesem Booklet sprechen wir über alkoholische Getränke. Genießen Sie Alkohol maßvoll und verantwortungsbewusst. Übermäßiger Alkohol-Konsum birgt Gefahren

WILD THYME SPIRITS

WILD THYME SPIRITS ist eine handwerkliche Gin-Destillerie auf der wildromantischen Hebriden-Insel Colonsay vor der Nordwestküste Schottlands. Hier produzieren Eileen & Finlay Geekie ihren bereits mehrfach ausgezeichneten COLONSAY GIN.

Der Gin wird in einer traditionellen Kupfer-Destille im London Dry-Stil mit der klassischen Wacholdernote gebrannt. Um sein einzigartiges Geschmacksprofil zu betonen, wird COLONSAY GIN mit einem etwas höheren Alkoholgehalt von 47% abgefüllt.

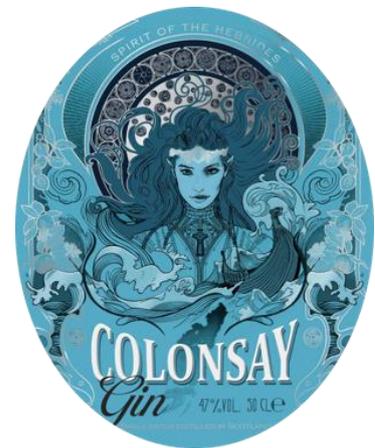


COLONSAY GIN entfaltet sein volles Aroma am besten mit einem Premium-Tonic und einer Nuance von Orangenschalen oder, für ein ganz außergewöhnliches Geschmackserlebnis, mit einer Julienne vom feurig scharfen grünen Chili. COLONSAY GIN ist aber auch ein hervorragender Begleiter für Cocktails aller Art.

Die Destillerie hat das alleinige Recht, die auf Colonsay wachsenden Wildpflanzen für ihre Gin Manufaktur zu sammeln. Das schließt auch den Zugang zu den artenreichen Gärten und Ländereien von Colonsay House ein. Für die Brenner eröffnet sich dadurch ein enormes

Potential, um auf nachhaltige und umweltverträgliche Weise zu experimentieren und Produkte mit unverwechselbarer Colonsay-Herkunft herzustellen, wie CAITH SITH, einen edlen Gin im Old Tom Stil und COLONSAY WODKA auf der rauchigen Basis von Torfgerste oder den aromatischen COLONSAY BRAMBLE LIQUEUR

Die Inspiration für COLONSAY GIN hat ihre tiefen Wurzeln in der wilden Landschaft der Insel mit ihrer mythischen keltischen Folklore. Die Legende besagt, dass jedes schottische Anwesen seine eigenen „Brownie“ besitzt, Naturgeister, die nachts bei der Hausarbeit und auf den Feldern helfen. Die Geister von WILD THYME SPIRITS sind die schelmischen Zwillinge DOUGHAL und FERGHUS, hilfsbereite Mischwesen, halb Ziege halb Mensch sowie ALVA, eine hübsche rothaarige Jungfrau, die einst an den unbarmherzigen Klippen von Colonsay gestrandet war. Der Hauch einer unbezwingbaren Wikingerseele in all ihren geheimen Rezepten verleiht COLONSAY GIN sein unverwechselbar wild-sanftes, pfeffrig-süßes Aroma.



Die Brownie DOUGHAL und FERGHUS tanzen fröhlich in unserem Markenlogo und ALVA ziert mit nordischer Aura unsere schlanke Flasche im Jugendstil-Design.

GIN LOVER's RETREAT

Colonsay liegt zwischen den bekannteren Inseln Islay und Mull nahe der Nachbarinsel Jura. Von Oban an der schottischen Westküste aus ist Colonsay mit der Fähre in knapp zweieinhalb Stunden gut erreichbar. Das schmale Eiland ist bekannt für seine erholsame Ruhe, herrliche Sandstrände, seltene Pflanzen und den Reichtum an Wildtieren an Land, in der Luft und im Meer. WILD THYME SPIRITS stellt nicht nur Gin her, sondern bietet auch Urlaubsgästen ein kulinarisches Wochenendpaket an, das GIN LOVER's RETREAT. Unsere Gäste genießen die wunderschöne Insellandschaft und bestaunen die Tier- und Pflanzenwelt. Stress und die Unruhen des Alltags sind auf Colonsay schnell vergessen. An diesem besonderen Wochenende genießen Sie



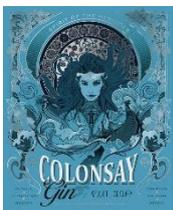
fabelhaftes Essen und probieren natürlich auch Gin aus eigener Herstellung und aus einer Sammlung von über 200 Exemplaren aus der ganzen Welt. Dieses Angebot hat bereits zur Nachhaltigkeit und Weiterentwicklung der gesamten Inselwirtschaft beigetragen und unterstützt die lokale Gemeinschaft.

BILD: Kiloran Bay, Isle of Colonsay

COLONSAY PRODUKTE

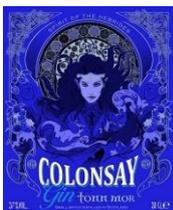
Produkte der WILD THYME SPIRITS Destillerie aus Upper Kilchattan auf Colonsay bieten wir in Deutschland über den Onlineshop www.colonsay-gin.de an.

COLONSAY GIN PREMIUM



Ein handgefertigter schottischer Premium-Gin im Stil eines klassischen London Dry Gin, der in kleinen Chargen mit einem etwas stärkeren Alkoholgehalt von 47 Vol% abgefüllt wird, um den vollen Geschmack der edlen Botanicals hervorzuheben, die ihn zu einem fantastischen Gin höchster Qualität mit betonter Wacholder-Note machen

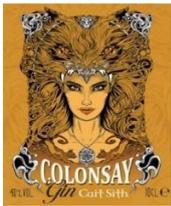
COLONSAY GIN TONN MOR



Colonsay Tonn Mor ist die Navy Strength Version des Colonsay Gin mit einem Alkoholgehalt von 57% Volumenprozent.

TONN MOR bedeutet in der keltischen Sprache „Die große Welle“ und wahrlich, dieser Gin verleiht jedem Cocktail mit betonter Wucht ein starkes Rückgrat.

COLONSAY GIN CAIT SITH

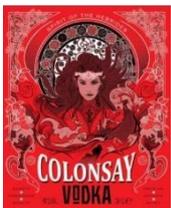


Colonsay Gin Cait Sith {Caught Shee} ist ein Gin im Old Tom-Stil, der auf unserem Colonsay Gin PREMIUM basiert und mit 40 Vol% abgefüllt wird.

Aus den Tiefen der keltischen Mythologie kam die Cait Sith. Eine legendäre, gespenstische Katze, die durch die schottischen Highlands & Islands streifte und auf mysteriöse Weise entweder einen Segen oder einen Fluch mit sich brachte, je nachdem, ob die Hausbesitzer ihr ein geeignetes Trankopfer hinterließen oder nicht. Keine Katze, wie wir sie kennen, sondern eine feenhaftige Gestalt mit der Statur einer Katze. Für die Kelten waren Katzen eine Botschaft, zurückzutreten und nach innen zu schauen. Ein Symbol für Einfallsreichtum, Flexibilität, Zurückhaltung, Unvorhersehbarkeit und natürlich ein großes Geheimnis.

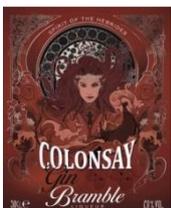
Old Tom Gin hat seinem Ursprung im England des 18. Jahrhunderts. Weil der Ginkonsum unkontrollierte Ausmaße annahm, führte die Regierung Lizenzpflichten für Herstellung, Verkauf und Ausschank ein. Um diese Regeln zu umgehen, versüßten die Destillateure ihre Spirituosen mit Lakritz oder Zucker und schufen so eine ganz neue Gin Kategorie. Pubs, die heimlich diesen illegalen Gin anboten, hingen ein Zeichen in Figur eines älteren schwarzen Katers (engl. „old tomcat“) aus, so entstand der Name. Old Tom Gin ist immer noch trockener als ein Dutch Genever aber deutlich süßer als London Dry Gin, der ja bekanntlich gar keinen Zucker enthält.

COLONSAY WODKA



ALVA hat sich vom benachbarten Islay inspirieren lassen, das für seinen Whisky weltberühmt ist, und einen einzigartigen Wodka aus Torfgerste hergestellt, der den Rauch eines Torffeuers und den Duft der vom Wetter gegerbten Küste Colonsay's entfaltet. Er kombiniert mühelos die Reinheit von Wodka mit der tiefen Komplexität eines Single Malt. Mit einem Hauch von geräuchertem Salz, süßer Vanille und gerösteter Kokosnuss ist COLONSAY WODKA mit 40 Vol% Alkoholgehalt nicht nur pur oder als Wodka und Tonic ein Genuss, sondern auch hervorragender Begleiter eines guten Martini und fabelhafte Zutat für jeden fantastischen Cocktail

COLONSAY BRAMBLE LIQUEUR



Die alten Schotten lebten nach einem „Heiligen Baum“-Kalender, in dem der Brombeerstrauch für den Monat Muin steht, unser September, der Monat, in dem man Früchte sammelt. Wir sammeln die feinsten Brombeeren, die wir an den Sträuchern der Insel finden können und versetzen die handverlesenen Früchte mit unserem Premium-Gin bei einem Alkoholgehalt von 20 Vol% zu einem aromatischen Liqueur. Genießen Sie COLONSAY BRAMBLE mit seinen wunderbaren Aromen, der intensiven Farbe und dem unverwechselbaren Geschmack der Brombeere pur, auf Eis, als Bramble-Tonic, mit Champagner oder Prosecco und als Zutat zu Ihren Drinks und Cocktails

Wie man einen Gin trinkt

Ein Gin-Getränk sollte kalt serviert werden. Wenn Sie mit Eis arbeiten, achten Sie darauf, den Gin nicht zu verwässern. Füllen Sie das Eis bevorzugt in einen Shaker und geben Sie die Zutaten Ihres Cocktails hinzu. Schütteln Sie, bis das Getränk kalt ist und seihen es dann in ein Glas ab. Die optimale Trinktemperatur liegt bei etwa 15°C. Sie können auch mit gekühlten Gläsern arbeiten.

Auf den Gin kommt es an ...

COLONSAY GIN und unsere Colonsay-Variationen mit ihren fein aufeinander abgestimmten Geschmacksnoten sind hervorragend Begleiter für faszinierende Drinks und Cocktails. Stimmen Sie die Zutaten Ihres Drinks auf diese Geschmacksnoten ab. In diesem Booklet finden Sie viele großartige Cocktails, die sehr gut mit unserem Gin harmonieren. Aber der Fantasie sind natürlich keine Grenzen gesetzt. Einen guten COLONSAY GIN kann man auch pur sehr gut genießen. Die allermeisten mögen aber ein Gin haltiges Getränk oder einen Cocktail mit Gin als Basis.



Gin Tonic mixen - so gelingt der Klassiker

60ml	Colonsay Gin Premium
90-120 ml	gekühltes Tonic Water
1	Limette
1	gekühltes Glas und Eiswürfel

Ein guter Trick ist es, sich Eiswürfel aus Tonic Water herzustellen. So verwässert Ihr der Drink nicht.

- Den Gin abmessen und über das Eis ins Glas füllen
- Limette in Scheiben schneiden und über dem Gin ausdrücken. Die ausgedrückte Limettenscheibe mit ins Glas geben
- Das Glas langsam mit Tonic Water auffüllen und das Getränk mit Gefühl vermischen |→ es soll nicht zu viel Kohlensäure entweichen
- Nach Belieben den Drink mit Gurke, Minze, Zitrone, Kumquats oder ähnlichen Zutaten verfeinern

Gin on Chili

- Für ein ganz außergewöhnliches Geschmackserlebnis fügen Sie einem Shot COLONSAY GIN, den Sie pur genießen, eine feine Julienne vom feurig scharfen grünen Chili hinzu.



COLONSAY`s COCTAIL BAR

Willkommen in unserer Cocktailbar. Hier zeigen wir Ihnen, wie man einen ansprechenden Cocktail serviert. Dazu haben wir uns mit dem äußerst kreativen Bartender Anthony zusammengetan, um einige fantastische Colonsay Cocktails zu mixen. Sie sollten unbedingt seine Instagram-Seite*) besuchen, dort finden Sie weitere großartige Cocktail Ideen. Wir denken, er ist einer der Besten in seinem Fach, wenn es darum geht, aus einer Beilage etwas Beeindruckendes zu machen. Sie werden sehen, was wir meinen!

*) @cocktails_for_breakfast
www.instagram.com/cocktails_for_breakfast



Cocktails und Drinks

PRIDE OF COLBHASA	6
SCALASAIG SUNSET	7
PORT MHOR	8
KILORAN WAVES	9
BEES KNEES	10
GREEN CREDENTIALS	11
COLONSAY BRAMBLE	12
ISLAND PARADISE	13
AMPERSAND	14
SUFFERING BASTARD	15
NESMITH CARIOCA	16
AZURE NEGRONI	17
GIN PAHIT	18
ISLAND PARADISE II	19
GREYHOUND´S TAIL	20
NEGRONI VERDI	21
LONG ISLAND SPICED TEA	22

Cocktail no. 1

PRIDE OF COLBHASA



Zutaten

45ml	Colonsay Gin
20ml	St Germain
20ml	Lillet Blanc
15ml	Gelbe Chartreuse
20ml	Zitronensaft
20ml	Orangensaft
15ml	Sirup vom Gelben Paprika
1	Prise Salz

Colbhasa

Colbhasa {coæ-se} ist der gälische Name der Insel Colonsay. Unser Cocktail heißt also „Der Stolz von Colonsay“. Die kleine Insel ist bereits seit 7000 v. Ch. besiedelt. Heute leben etwa 130 Menschen auf Colonsay. Inmitten der Insel liegt das im gregorianischen Stil erbaute Colonsay House mit seinen weitläufigen Gärten, altem Baumbestand und einer der schönsten Rhododendron Sammlungen in ganz Schottland. Das Herrenhaus wurde im 18 Jh. vermutlich auf den Grundmauern einer frühchristlichen Abtei errichtet. Die Abtei wurde aufgegeben, weil sich

auf der kleinen Nachbarinsel Oronsay ein für die damalige Zeit bedeutenderes Augustinerkloster gegründet hatte. Bei Ebbe kann man Oronsay von der Südspitze Colonsay's über „The Strand“, einer Wattlandschaft, zu Fuß erreichen. Das Kloster mit Friedhof und einige beeindruckende keltische Hochkreuze sind als Ruine erhalten.

Zubereitung

Alle Zutaten mit Eis im Shaker schütteln, bis sie gut gekühlt sind, dann in ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit einem Paprika garnieren. Das klingt einfach, oder!?

Paprika Sirup

Früchte - in diesem Fall der gelbe Paprika - in gleichen Teilen mit Zucker mischen und mindestens 8 Stunden besser bis zu zwei Tage ziehen lassen. Anstatt diese Mischung zu gären, fügen Sie einfach zu gleichen Teilen Essig hinzu. Rotweinessig oder Apfelessig eignen sich gut, traditioneller weißer Essig funktioniert auch (ist aber weniger ideal). Sie könnten auch mit etwas Balsamico experimentieren.

Ein richtiger Sirup ist geschmacklich sowohl herb als auch süß, so dass er den Appetit stimuliert und gleichzeitig den Durst stillt.



Foto: Colonsay House, Isle of Colonsay

Cocktail no. 2

SCALASAIG SUNSET



Zutaten

45ml	Colonsay Gin
10ml	Fernet Branca
20ml	Lillet Rosé
30ml	Cranberry Saft
10ml	Zitronensaft
5ml	Grenadine
10ml	Sirup vom Roten Paprika
1-2	Sritzer Tabasco Sauce

Scalasaig

Für all jene, die die Insel nicht so gut kennen, sei erwähnt, dass Scalasaig so etwas wie das Zentrum von Colonsay ist. Dort ist die Pier, an der die Fähre anlegt, es gibt ein Geschäft, ein Café, ein Hotel und die Post. Anderenorts würde man wohl von der Hauptstadt sprechen. Unser exponierte Insellage im Nordatlantik mit unverbautem Blick nach Kanada und Nordamerika bietet



Sonnenuntergang über Colonsay

uns allabendlich die spektakulärsten Sonnenuntergänge. Wenn sich die letzten Sonnenstrahlen über dem flachen Eiland brechen, tauchen sie die Nachbarinsel Jura in sanft orangerotes Licht, das sich allmählich in purpurfarbenen Schatten verliert, so wie ein Scalasaig Sunset, der uns beschwingt vom Tag in den Abend begleitet.



Die Insel Jura im Licht des Sonnenuntergangs

Zubereitung

Schütteln Sie alle Zutaten mit Eis im Shaker, bis sie gut gekühlt sind und seihen sie den Cocktail auf Eis in einen Tumbler ab. Mit Paprika garnieren. Wer kein Fan von zu viel Gewürz ist, darf auf die Tabasco-Sauce verzichten, der Drink ist auch ohne Tabasco immer noch sehr geschmackvoll und komplex. Aber Tabasco fügt einen schönen warm-würzigen Kick hinzu.

Paprika Sirup

Die roten Paprika in gleichen Teilen mit Zucker mischen und mindestens 8 Stunden besser bis zu zwei Tage ziehen lassen. Anstatt diese Mischung zu gären, fügen Sie einfach zu gleichen Teilen Essig hinzu. Rotweinessig oder Apfelessig eignen sich gut, traditioneller weißer Essig funktioniert auch (ist aber weniger ideal). Sie könnten auch mit etwas Balsamico experimentieren. Ein richtiger Sirup ist geschmacklich sowohl herb als auch süß ist, so dass er den Appetit stimuliert und gleichzeitig den Durst stillt.

Cocktail no. 3

PORT MHOR



Port Mhor ist eine kleine Bucht bei Kilchattan an der Nordwestküste der Insel.



Zutaten

60ml	Colonsay Gin
30ml	Lillet Blanc
30ml	Blue Curacao
30ml	Zitronensaft
3	Striche Orange Bitter
1	Eiweiß

Zubereitung

Zutaten ohne Eis schütteln, sehr kräftig (Mini-Work-out-Zeit!) für 20 bis 30 Sekunden.

Eis hinzufügen und 10 Sekunden lang wieder schütteln, um zu kühlen.

Seihen Sie den Cocktail in ein gekühltes Martini- oder Cocktailglas Ihrer Wahl.

Mit Zitronenschale garnieren.

Port Mhor

Port Mhor ist ein glatter Zitronen-Cocktail, der die Schönheit der Insel-Lage einfängt und wir lieben es, weil es ziemlich nahe an #colonsayblue ist ...



Cocktail no. 4

KILORAN WAVES



Zutaten

50ml	Colonsay Gin
1 TL	Greengage Jam
20ml	Algen- und Teesirup
5ml	Scotch Whisky (single malt)
25ml	Limette
1	Eiweiß

Kiloran Bay

Ohne Zweifel, die Kiloran Bay im Nordwesten von Colonsay ist ein Stückchen Paradies auf Erden. Feinster weißer Sandstrand, seichtes Gewässer und bei der richtigen Wetterlage auch noch die perfekte Welle. Was will man mehr? Oh, natürlich, an diesem wunderbaren Ort den Moment für sich allein genießen.



Und tatsächlich, auch diesen Luxus bietet die entlegene Bucht nur allzu oft. All jene, denen es nicht vergönnt ist, Kiloran Bay selbst zu erleben, dürfen bei unserem Cocktail von einem erfrischenden Bad in ihren klaren Wassern und salzig schäumenden Wellen träumen. Damit sich niemand bei wechselhaft schottischem Wetter im Nordatlantik unterkühlt, wärmen süßliche Tee-Sirup-Aromen und die komplexen Noten eines ausgereiften Single Malt von Innen. Slàinte Mhath ...

Der schottische Trinkspruch ist vergleichbar mit unserem „zum Wohl“. Das gälische Slàinte Mhath spricht man slansche`wa {slɑ:ndʒə `va}.

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Shaker schütteln und in ein Cocktailglas seihen. Den Glasrand mit Limette befeuchten und leicht salzen. Das Ganze mit einer schönen essbaren Blume dekorieren.

Tee Sirup

1 TL lose Blatt Frühstück Tee und 1 Blatt (2.2g) Nori Algen sowie 500ml Gießzucker in 500ml heißes, nicht kochendes, Wasser geben. Den Zucker auflösen und die Mischung vor dem Abseihen 10 Minuten ziehen lassen. Dieser Sirup ist bei kühler Lagerung ca. 2 Monate haltbar.

Cocktail no. 5

BEE`S KNEES



Zutaten

50ml	Colonsay Gin
20ml	Zitronensaft
20ml	Orangensaft
2 TL	Colonsay Honig

anderer Honig ist natürlich erlaubt, aber Colonsay Honig bietet doch etwas ganz Besonderes ...

The Bee`s Knees

Ursprünglich umschrieb der Begriff „The Bee`s Knees“ in der englischen Sprache etwas sehr Bedeutungsloses, etwas Unwesentliches. Und wahrlich, das Knie der Biene ist tatsächlich keine große Sache, wenn man einmal von seiner wichtigen Funktion auch für die kleine Biene absieht. Die berühmte berüchtigten Gangster im Amerika der 1920er Jahre tarnten mit The Bee`s Knees ihre Leute, indem der Ausdruck eine unbedeutende Person vermuten ließ, die in Wahrheit aber der Big Boss im Revier war. So erfuhr der Begriff im Laufe der Zeit eine Bedeutungswende um 180 Grad. Heute nämlich ist The Bee`s Knees der `absolute Hit`, so wie

unser Cocktail natürlich auch mit das Beste ist, das Colonsay zu bieten hat. Die Jahre 1920 bis 1933 in Amerika waren in vieler Hinsicht legendär. Der Konsum von Alkohol war verboten, weil er mit Gewalt, organisierter Kriminalität und politischer Korruption in Verbindung gebracht wurde. Während dieser Zeit der „Prohibition“ haben einflussreiche Bartender einige der pfiffigsten Drinks und Cocktails entwickelt, denen man auf den ersten Blick nicht ansieht, dass es alkoholische Getränke sind. Wie der Bee`s Knees, die perfekt `unauffällige` Kombination aus Gin, Honig und frischgepressten Säften aus Zitronen und Orangen, erfrischend und unscheinbar großartig.

Colonsay Honig

Auf der abgelegenen Insel Colonsay leben einzigartige Bienen. Um mehr darüber zu erfahren, wie der Honig hergestellt wird und warum er so gut schmeckt, folgen Sie diesem Link:

www.colonsay.org.uk/shops-food/colonsay-honey

Zubereitung

Gin und Honig in einen Shaker geben und schütteln, um den Honig aufzulösen. Tipp: Fügen Sie anfangs kein Eis hinzu, da der Honig sonst daran kleben bleibt! Zitronen- und Orangensaft zugeben und nun mit Eis auffüllen. Zum Abkühlen wieder schütteln. Den fertigen Drink in ein gekühltes Martini-glas geben und mit einer Orangenschale garnieren. Sie müssen vielleicht mit der Balance der Zitrusfrüchte spielen, um den Geschmack so zu treffen, wie Sie es mögen.

Cocktail no. 6

GREEN CREDENTIALS



Zutaten

30ml	Colonsay Gin
15ml	Colonsay Brombeer Likör
20-25ml	P31 Aperitivo Green
15ml	Zitronensaft
15ml	Crème de Cassis
5ml	Balsamico Essig
4-6	Brombeer-Früchte plus einige mehr zum Garnieren
1	Zitronenscheibe – gegrillt

Green Credentials

Green Credentials sind die Referenzen für das eigene Engagement in den Erhalt der Natur. Viel Natur beinhaltet unser Cocktail, keine Frage. Und als Referenz empfehlen wir ihn auch. Aber sollte man das grüne Ding deshalb wirklich erhalten? Wir meinen, Nein! Lassen Sie sich mitreißen, wenn die wuchtige Kräuterbombe des Green Aperitivo, die von einem edlen Gin getragen wird, auf die starke Kombination aus den intensiven Aromen der Brombeere und den fruchtigen Säuren des Balsamicos trifft. Diese Detonation

ist ein erfrischender Drink auf fruchtiger Brombeerbasis mit einem starken Rückgrat aus leichter Säure und der bittersüßen Duftigkeit belebender Kräuter und Botanicals. Das will man wahrlich nicht erhalten, das will man ausnahmslos nur genießen.

Zubereitung

Einige Brombeeren auf dem Boden eines bauchigen Glases zusammen mit dem Balsamico Essig zerdrücken. Cassis und Brombeerlikör hinzufügen und mit Crushed Ice auffüllen. Gin, Zitronensaft und P31 Aperitivo ohne Eis mixen und die erfrischend grüne Melange auf die dunkelrot fruchtige Schicht gleiten lassen. Top Tip: wenn der grüne Mix zu kalt ist, sinkt die Flüssigkeit leicht in die rote Schicht ab und man verfehlt den Effekt. Mit Brombeeren und einem angegrillten Zitronenrad garnieren.



Bei so vielen Credentials haben wir aber doch noch eine Empfehlung zum Schluss: Probieren Sie unbedingt auch COLONSAY BRAMBLE, das rote Geschwister des GREEN CREDENTIALS.

Cocktail no. 6a

COLONSAY BRAMBLE



Zutaten

50ml	Colonsay Cait Sith
25ml	Colonsay Brombeer Likör
25ml	Zitronensaft
4-6	Brombeer Früchte plus einige mehr zum Garnieren
1	Zitronenscheibe – gegrillt

Colonsay Bramble

Eine supereinfache Interpretation des klassischen Bramble-Cocktails, der in den 1980er Jahren vom verstorbenen, großartigen Dick Bradsell in London erfunden wurde.

Unsere Version verwendet einen absolut köstlichen Colonsay-Bramble-Likör in Kombination mit Colonsay Cait Sith {Caught Shee}, unserem Gin im Old Tom-Stil mit Noten von Orange, Pink Grapefruit und Vanille.

Zubereitung

Einige Brombeeren auf dem Boden eines bauchigen Glases zerdrücken.

Gin, Brombeerlikör und Zitronensaft hinzufügen und mit Crushed Ice füllen.

Rühren, bis alles gut vermischt und gekühlt ist. Den Drink mit mehr Crushed Ice auffüllen.

Mit Brombeeren, Rosmarin und einem angegrillten Zitronenrad garnieren.

Das Ergebnis ist ein fruchtiger Drink, der säuerlich, frisch und gerade süß genug ist. Wenn man es noch süßer mag, kann man mit 10 ml einfachem Sirup auffüllen.

COLONSAY BRAMBLE LIQUEUR

Die alten Schotten lebten nach einem „Heiligen Baum“-Kalender, in dem der Brombeerstrauch für den Monat Muin steht, unser September, der Monat, in dem man Früchte sammelt. Wir sammeln die feinsten Brombeeren, die wir an den Sträuchern auf Colonsay finden können und versetzen die handverlesenen Früchte mit unserem Colonsay Gin Premium bei einem Alkoholgehalt von 20 Vol% zu einem aromatischen Liqueur.

Bramble Longdrinks

Genießen Sie COLONSAY BRAMBLE mit seinen wunderbaren Aromen, der intensiven Farbe und dem unverwechselbaren Geschmack der Brombeere auch pur, auf Eis, als Bramble-Tonic, mit Champagner, einem edlen Sekt oder Prosecco.

Cocktail no. 7

ISLAND PARADISE



Zutaten

- 45ml Colonsay Gin – Thon Mor
Thon Mor wird limitiert produziert und ist vielleicht nicht verfügbar. Als Alternative empfehlen wir 55ml Colonsay Gin Premium.
- 15ml Arancione Aperitivo
15ml Monin Passion Frucht Sirup
30ml Limonensaft
30ml Ananassaft
Garnitur Zimtstangen, Minzblätter und ein Zitronenrad

Island Paradise

Dieser fabelhafte Cocktail lohnt sich allein schon wegen seiner verrückten Beilagen. Der Name ist auch sehr passend, da Colonsay selbst eine wunderschöne Insel ist. Zugegeben, man wird seine Schwierigkeiten haben, dort Palmen zu finden. Aber die exotische Flora und Fauna in den artenreichen Gärten von Colonsay House ist mehr als eine Alternative.

Dieser Island Paradise ist nicht die Art von Getränk, die man normalerweise mit schottischem Gin assoziiert, aber es gibt viele kuriose Drinks, die Gin als Basis verwenden, warum also nicht ?

Wir empfehlen unseren Navy Strength Colonsay Gin Tonn Mor für diesen außergewöhnlichen Cocktail, da seine 57 Vol% Alkohol genug Schlagkraft bieten, um sich gegen die intensiven süßen und säuerlichen Aromen der weiteren Zutaten zu behaupten. Der Schuss Arancione Aperitivo steigert die Zitrusaromen noch einmal, verleiht der Kreation mit seinen eigenen Noten und einem leichten Hauch von Bitterkeit aber ein ausgewogenes Gleichgewicht.

Zubereitung

Schütteln Sie alle Zutaten über Eis, bis sie gut gekühlt sind, und füllen sie dann in einen mit Crushed Ice gefüllten Becher. Mit einem Limettenrad und einigen Palmen aus Zimtstangen und frischen Minzblättern garnieren.



Cocktail no. 8

AMPERSAND



Zutaten

30ml	Colonsay Gin – Cait Sith
30ml	Brandy XO
30ml	Sweet Vermouth
5ml	Grand Marnier
1dash	Orange Bitters

Was es mit dem „&“ auf sich hat...

Wussten Sie, dass das kaufmännische Und „&“ einmal Teil des englischen Alphabets war? Es war mehr oder weniger der 27. Buchstabe nach dem Z. In englischsprachigen Schulen wurde im Alphabet ein Buchstabe, der selbst auch als Wort an sich verwendet werden kann z.B. das A, I und O, traditionell mit dem lateinischen Ausdruck „per se“, was bedeutet „von sich aus“, wiederholt aufgesagt. Das klingt dann für das A z.B. so: „A per se A“. Es war auch üblich, das &-Zeichen am Ende des Alphabets so hinzuzufügen, als wäre es der 27. Buchstabe, der als lateinisch „et“ wie „und“ oder in englischer Sprache wie „and“ ausgesprochen wird. Das Symbol selbst hat keinen Namen, es war nur "and". Da es

sowohl ein Buchstabe als auch ein eigenes Wort war, endeten die Kinder, wenn sie das Alphabet aufsagten, wie gewohnt mit „and per se and“ was etwas undeutlich ausgesprochen als AMPERSAND Begriff für das & in der britischen Umgangssprache wurde.

AMPERSAND Cocktail wurde erstmals 1934 im Old Waldorf-Astoria Bar Book von A.S. Crockett beschrieben und ist in unserer Version eine ziemlich süffige, von Brandy beeinflusste Angelegenheit! Wer etwas Süßes sucht, dürfte es hier nicht finden. Alle Martini & Manhattan Liebhaber aber werden sich sehr angesprochen fühlen. Das kaufmännische Und „&“ zwischen den Wermutmarke ist wohl auch Namensgeber für diesen Drink.

Das Originalrezept nach Diffords Guide verwendet Cognac, aber wir empfehlen einen weichen Stremy Brandy XO für die Colonsay-Version, der viel besser mit unserem CAIT SITH harmoniert.

Zubereitung

Alle Zutaten über Eis rühren, bis sie gut gekühlt sind und in ein gekühltes Glas geben. Mit Orangenschale garnieren



Cocktail no. 9

SUFFERING BASTARD



Zubereitung

Alle Zutaten (außer dem Ingwerbier) in einen Cocktail-Shaker geben.

Eis hinzufügen und schütteln, bis alles gut gekühlt ist.

Fügen Sie das Ingwerbier hinzu und gießen alles zusammen vorsichtig in einen hübschen Steinkrug oder lustigen Becher, wie hier im Bild dargestellt.

Mit Minze und Zitrusfrüchten garnieren

Zutaten

30ml	Colonsay Gin
30ml	Brandy
15ml	Limettensaft
120ml	Ginger Beer
2 Spritzer	Angostura Bitters

Das Leiden danach ...

Dieses Rezept ist ein absoluter Klassiker und wird oft als Heilmittel gegen einen Kater empfohlen, den man ja eigentlich nicht bekommen möchte, nachdem man seinen Drink genossen hat. Aber auch wer nicht leidet (engl. to suffer) wird diesen leichten und erfrischenden Cocktail mögen.



Cocktail no. 10

NESMITH CARIOCA



Zutaten

- 45ml Colonsay Gin – Thon Mor
Thon Mor wird limitiert produziert und ist vielleicht nicht verfügbar. 55ml Colonsay Gin Premium sind die perfekte Alternative.
- 30ml Ananas Saft
15ml Limetten Saft
7,5ml Honig Sirup
1dash Angostura Bitters

Nesmith Carioca

Dieser Cocktail wurde erstmals 2014 vom Filmemacher Rob Christopher kreiert. Rob nannte ihn eine Hommage an den Musiker Michael Nesmith (the Monkees) und sein Lied Carioca von 1979. Rob hat dies mit einem seiner Lieblings-Gins kreiert, also haben wir dasselbe getan und unseren Colonsay Gin Tonn Mor verwendet, der ein kühner, druckvoller, trockener und natürlich wacholderbetonter Navy Strength Gin ist. Mit Limette, Ananas, Honig und Bitter ist dies ein köstlicher Sipper auf Gin-Basis.

Zubereitung

Schütteln Sie alle Zutaten mit Eis, bis sie gut gekühlt sind, und seihen Sie sie dann fein in ein gekühltes Cocktailglas, wie das von uns verwendete Vintage-Sherry-Glas. Es hatte genau die richtige Größe für das Flüssigkeitsvolumen plus einen Hauch vom Ananasschaum, der sich im Shaker bildet. Wie man sieht, haben wir den Cocktail mit einer eleganten Ananashaub garniert, die optisch beeindruckend bald größer als das ganze Glas ist, aber es sieht einfach irgendwie richtig aus!



Cocktail no. 11

AZURE NEGRONI



Zubereitung

Alle Zutaten über Eis rühren, bis sie gut gekühlt sind, dann über großen Eiswürfeln in einen Tumbler abseihen.

Mit einer Orangenschale, die zu einer Note geformt ist, garnieren.

Zutaten

30ml	Colonsay Gin
20ml	Bitter Bianco
20ml	Lillet Blanc
20ml	Blue Curacao

Azure Negroni

Köstliche bittersüße Zitrusaromen mit unserem Premium Colonsay Gin als Basis. Und natürlich, wer liebt keinen Colonsay-blauen Cocktail ?

Ein leichter Drink mit subtilen Aromen und einfach in der Zubereitung.



Cocktail no. 12

GIN PAHIT



Zutaten

- 45ml Colonsay Gin – Thon Mor
Thon Mor wird limitiert produziert und ist vielleicht nicht verfügbar. 55ml Colonsay Gin Premium sind die perfekte Alternative.
- 15ml Angostura Bitters
5ml einfacher Sirup

Mit `nem Gin schmeckt jede Medizin

Seit seiner Erfindung ist Gin begehrter Proviant auf Kriegs- und Handelsschiffen aller Art. Die britische Royal Navy setzte dabei auf den hochprozentigen und damit „platzsparenden“ Gin aus der südenglischen Hafenstadt Plymouth. PLYMOUTH GIN ist nicht nur ein eigener Stil und noch trockener als ein London Dry mit weniger ausgeprägter Wacholdernote, sondern auch eine eigene Marke mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Als die Seefahrt im 18ten Jahrhundert Bitterstoffe als Heilmittel gegen die Seekrankheit und Zitronen gegen den Vitamin-C-Mangel auf langer Fahrt einführte, erkannten die Matrosen rasch, dass es

angenehmer war, beide „Medikamente“ gleichzeitig einzunehmen, weil Bitterstoffe Zitrusäuren abmildern und Zitrusaromen gleichzeitig den bitteren Geschmack „versüßen“. Durch Kombination mit Gin als der perfekten Zutat entstand so rein zufällig einer der ersten Gin-Cocktails.

Dieser Cocktail mag unscheinbar sein, aber er lässt auf jeden Fall einen Schlag raus. Wir verwenden unseren Colonsay Gin Tonn Mor, weil er dem Drink als Navy Strength London Dry ein starkes Rückgrat verleiht.

Bezüglich der Menge des Angostura-Bitter gibt es allerdings Meinungsverschiedenheiten. In Diffords Handbuch reichen einige Spritzer, was ihn eher zu einer Variante des berühmten `Pink Gin` macht, der Very British ist, weil Pink die Farbe des Empires ist. Nach der Getränkekarte des Raffles Hotel in Downtown Core Singapur, das nach dem Gründer dieser ehemaligen britischen Kronkolonie benannt ist, sollten es jedoch 15 ml Bitter sein. Das ist ein absolut großer Unterschied, dessen Ergebnis ein ganz anderes Getränk ist. Das Wort „pahit“, gesprochen wie „fight“ bedeutet in malaiischer Sprache „bitter“. So zubereitet ist der Drink nichts für schwache Nerven, aber wir würden definitiv empfehlen, ihn so zu probieren.

Zubereitung

Alle Zutaten über Eis rühren, bis sie gut gekühlt, dann in ein kleines, gekühltes Cocktailglas abseihen. Wir haben ein Sherry-Glas verwendet, da es die perfekte Größe hat. Mit einer Zitronenschale hübsch garnieren

Cocktail no. 13

ISLAND PARADISE II



Zutaten

30ml	Colonsay Gin – Thon Mor
	Thon Mor wird limitiert produziert und ist vielleicht nicht verfügbar. 40ml Colonsay Gin Premium sind die perfekte Alternative
30ml	Ananas Gin
15ml	Arancione Aperitivo
7,5ml	Blue Curacao
25ml	Limonensaft
7,5ml	Passion-Frucht-Sirup
Garnitur	Zimtstangen, Minzblätter Zitronenhälfte und Orangenscheibe

Noch mehr Paradis auf Erden

Dieser herrliche Cocktail ist eine Variation des ISLAND PARADISE, weil die Insel noch so viel mehr zu bieten hat. Auf Colonsay finden sich zwar immer noch keine Palmen, aber die großartigen Sandstrände, wie hier in der Bucht von Balnahard`s Head, an der einst ALVA mit ihren Gefährten strandete, garantieren perfektes Inselfeeling.

Genieße den Sonnenuntergang unter Palmen am einsamen Lemon-Beach.

Die perfekte Welle für diesen kreativen Cocktail bildet unser Colonsay Gin Tonn Mor Navy Strength. Aber hier kombinieren wir nicht mit Ananassaft, sondern für den besonderen Kick mit einem Pineapple Gin. Der Schuss Blue Curacao verleiht dem Arrangement eine harmonische Farbe und unterstreicht mit seinen Zitrusnoten den fantastischen Arancione Aperitivo.

Zubereitung

Alle Zutaten mit viel Crushed Ice schütteln bis sie gut gekühlt sind und dann alles zusammen in ein großes bauchiges Glas gießen. Mit Crushed Ice auffüllen und mit einer Orangenscheibe als untergehender Sonne und einer halben Zitrone als Strand auf der einige Palmen aus Zimtstangen und Minzblättern wachsen garnieren.



Cocktail no. 14

GREYHOUND'S TAIL



Zutaten

30ml	Colonsay Vodka
15ml	Grapefruit Aperitif
60ml	Pink-Grapefruit-Saft
7,5ml	Honig-Sirup

Der Greyhound Drink

In den 1950er Jahren servierte man in den Restaurants der Greyhound Bus-terminals Grapefruitsaft mit einem Schuss Gin oder Wodka. Das vitaminreiche Getränk sollte die Fahrgäste erfrischen und fit wie den Windhund machen für die langen Fahrten durch Nordamerika in den legendären Überlandbussen. Wir wollen unseren Cocktail nicht als gesunde Nahrung bezeichnen, aber diese wunderbar ausgewogene Kombination säuerlich-süßer Grapefruit mit der ehrlichen Seele eines reinen Wodkas hat zumindest einen Nährwert.

Colonsay Vodka

Inspiziert von unserer Nachbarinsel Islay, die für ihre torfigen Malt-Whiskys weltberühmt ist, wird COLONSAY VODKA aus bester Torfgerste hergestellt, die ihm eine einzigartige, köstlich rauchige Geschmackstiefe verleiht. Das schenkt ihm eine angenehme Wärme und ein dezent starkes Volumen, das dennoch glatt und subtil genug ist, um einen Cocktail nicht zu dominieren. In dieser Greyhound-Version fügen wir etwas Pampelle Ruby Red Grapefruit Aperitif hinzu, um den Grapefruitgeschmack wirklich zu betonen. Dieser etwas bittersüße Grapefruit-Aperitif ist eine echte Geschmacksbombe aus Zitrusfrüchten. Mit ein wenig Honigsirup gleichen wir die überwiegend sauren und bitteren Aromen harmonisch aus.

Zubereitung

Alle Zutaten mit Eis schütteln, bis sie gut gekühlt sind, und dann in ein mit Eis gefülltes mittelgroßes Glas füllen. Mit Grapefruit und Rosmarin garnieren.



Cocktail no. 15

NEGRONI VERDI



Bitterer Bianco anstelle von Campari (natürlich nur wegen der Farbe) und Cinzano Bianco anstelle von süßem Wermut runden den Gesamtgeschmack unverkennbar im bittersüßen Geist des Negroni-Stils ab.

Zubereitung

Alle Zutaten über Eis rühren, bis sie gut gekühlt sind, dann über frischem Eis in ein bauchiges Glas abseihen. Mit Orange garnieren.

Zutaten

- 30ml Colonsay Gin – Thon Mor
Thon Mor wird limitiert produziert und ist vielleicht nicht verfügbar. 40ml Colonsay Gin Premium sind die perfekte Alternative.
- 30ml Bitter Bianco
- 15ml P31 Green Aperitivo
- 15ml Cinzano Bianco

Es grünt so grün

Wie Sie richtig vermuten, handelt es sich hier um einen grünen Negroni. Die wunderschöne Farbe stammt vom P31 Green Aperitivo mit seiner köstlichen Mischung aus bittersüßen Heilkräutern und pflanzlichen Inhaltsstoffen. Um dieser leckeren und sehr intensiven Kräuterbombe ebenbürtig etwas entgegenzusetzen, verwenden wir einen druckvollen Colonsay Gin Tonn Mor Navy Strength als Basis.



Cocktail no. 16

LONG ISLAND SPICED TEA



Zutaten

15ml	Colonsay Gin Cait Sith
15ml	Cut Spiced Rum
15ml	Cazcabel Tequilla Blanco
15ml	Puffing Billy Vodka
15ml	Cointreau
15ml	Limettensaft
10-15ml	Cola

Viel Drink mit wenig Tee

Zur Historie dieses Drinks erzählt man sich unterschiedliche Geschichten. Vermutlich ist er aber in der Zeit der Prohibition entstanden, als in Amerika das Trinken von Alkohol verboten war. Denn der „Tee“ im Namen ist wirklich nur Tarnung für diese hochprozentige Angelegenheit. In unserer subtilen Variation dieses Klassikers ersetzen wir den weißen Rum durch gewürzten Cut To The Spice Rum mit aufregenden Vanille- und Karamellaromen, die von feurig-pfefferigen Gewürzen gefühlvoll

angeheizt werden. Dieser leckere Rum wird hier von 4 weiteren exzellenten Spirituosen untermauert - Cazcabel Tequila Blanco, Colonsay Gin Cait Sith, Puffing Billy Vodka und Cointreau

Zubereitung

Alle Zutaten außer der Cola mit Eis schütteln, bis sie gut gekühlt sind. In ein mit Eis gefülltes Longdrink-Glas abseihen und mit Cola auffüllen. Mit einem Limettenrad garnieren.

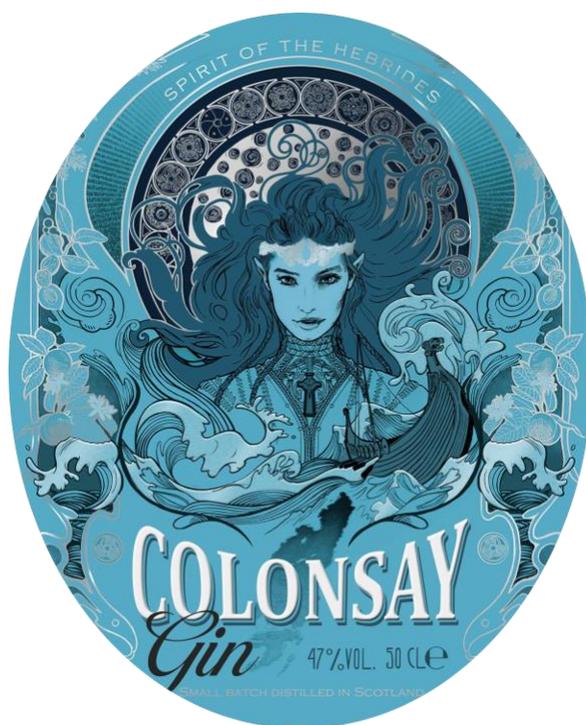
Mit der Menge an Limettensaft kann man experimentieren und durchaus auf 30 ml verdoppeln. Wem das zu intensiv wird, der sollte die Dinge dann doch lieber einfach halten und wie im Rezept angegeben von jeder Zutat 15 ml verwenden.

Vor dem Trinken das Umrühren nicht vergessen!



Colonsay Gin

Der Gin mit dem keltischen Esprit



Hersteller der Colonsay Spirituosen

Wild Thyme Spirits Ltd.

Tigh na Uruisg, Isle of Colonsay, PA61 7YR, UK,

Colonsay Gin Deutschland | Import und Vertrieb

Wolfgang Kiebert IVT, Kapellenstrasse 19, DE 54597 Auw bei Prüm

Tel +49 (0)6552 9299000

Fax +49 (0)6552 9299004

mobil +49 (0)172 4222416

email info@colonsay-gin.de

Web Shop www.colonsay-gin.de
