

MONKEY 47

Produkter: Monkey 47 Dry Schwarzwald Gin

Typ: Gin

Ursprung: Tyskland, Schwarzwald

Övrigt: Visste du att Monkey 47 är uppkallad efter en apa som hette Max?

Alkoholhalt: 47 %

Förpackning: 50 cl

Monkey Juice

- 45 ml Monkey 47
- 15 ml Lillet Reserve
- 15 ml vit tranbärsjuice
- 15 ml limejuice
- 10 ml honung
- 1 dash Angostura Bitters



Skaka alla ingredienser och sila upp i ett kylt cocktailglas/coupe. Garnera med en grapefrukttwist



I Juli 1945 blev stridspiloten och överstelöjtnanten Montgomery "Monty" Colling vid Royal Air Force posterad i den brittiska delen av det delade Berlin. Collins som var en brittisk diplomatson, född och uppvuxen i Madras, Indien lärde sig snabbt tyska och hjälpte till att bygga upp det krigshärjade Berlin. Han fattade särskilt tycke för Berlin Zoo där han blev förtjust i en apa som hette Max. När Monty senare lämnade flygvapnet öppnade han ett hotel där som han döpte till The Wild Monkey som låg i den norra delen av Schwarzwaldskogen.

Precis som många andra brittiska gentlemän avnjöt Monty ofta en välsmakande gin och han utvecklade med tiden ett eget unikt "Schwarzwald recept".

Historien om Collins bleknar i början av 1960-talet ända till dess att hans hotell ska renoveras då man hittar en liten trälåda som innehåller en teckning av en apa och ett ginrecept med texten Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin.

Monkey 47 Gin innehåller 47 olika örter och bär som återfinns i Schwarzwaldskogen men även mer exotiska inslag från Indien där Monty föddes och tillbringade sin barndom.

Entreprenören och ginälskaren Alexander Stein bildade 2008 Black Forrest Distillers och återupplivade Collins dröm och hedrade apan Max i den mest fantastiska gin som någonsin skapats.

Med 47 olika ingredienser och källvatten från Schwarzwaldskogen där de speciella enbären från skogen är särskilt framträdande. Det finns även en hel del kryddiga toner i denna gin; kardemumma, muskotnöt, mandel, kanel, lakrits...

De florala tonerna i Monkey 47 består främst av; lavendel, jasmin och akacia.

Citrustonerna karakteriseras främst av: citrongräs, pomelo, kaffir-lime, citron och "bitter orange" Montys mer unika recept hade ju som tidigare sagt inspirerats av de fantastiska ingredienserna som fanns tillgängliga i den mäktiga Schwarzwaldskogen och mindre vanliga ginkomponenter som granbarr, nypon, fläderblom, hibiskus och björnbär har även använts vid destillationen.

Även om man bara använder Monkey 47 med tonic eller i en Sling, Martini eller Gimlet så blir resultatet ofta över förväntan. Med tydliga inslag av enbär, kryddighet, citrus, och toner av bitter torkad frukt så är Monkey 47 en komplex gin och vårt självklara val!

Monkey 47

Menigo: 709760

Martin / Servera: 955518

R&M direkt: MFG001

ca: 399 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM