



Corsendonks Hof

oud-turnhout

GINSENSATIONS



Ter aanvulling van de klassieke aperitieven bieden wij u een selectie aan van niet minder dan 31 zorgvuldig uitgekozen gins, hét aperitief van dit moment.

In deze kaart vindt u een beknopte uitleg over onze gins. We starten met een mooie lijst van Belgische gins.

Elke gin wordt geserveerd met bijhorende garnituur en tonic (*).

(*) tonic nog niet inbegrepen in de prijs



BIERCÉE GIN**(BE)****€ 8,10****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

Om de smaak van Biercée Gin te garanderen wordt er gebruik gemaakt van typische Belgische vruchten en planten. Deze worden gedistilleerd in gehamerde koperen distilleerkolven. Er werd gebruik gemaakt van drie groepen kruiden. Naast de traditionele giningrediënten zoals jeneverbes, koriander, citrus en kruidnagel komen ook de Belgische ingrediënten aan bod zijnde cacao, verse hop en moutwijn. Om het niveau van deze gin te tillen naar de top hebben ze bij Biercée nog enkele atypische botanicals toegevoegd zoals lavendel en vanille in combinatie met venkel en anijs.

WILDEREN DOUBLE YOU GIN**(BE)****€ 9,40****FEVER TREE ELDERFLOWER****€ 2,60**

Wilderen Double Gin is op en top Belgisch. Deze gin wordt gedistilleerd, gebotteld, gelabeld en verzegeld in Brouwerij & Alcoholstokerij Wilderen. De gin is gemaakt met 21 verschillende plantaardige en regionale kruiden, toegevoegd in geheime proporties (o.a. jeneverbes, hop, roos, bloesem, koriander, ...). Het resultaat is een kruidig boeket en een karaktervolle smaakperceptie, zo complex als een engel en een duivel op je schouder. De engel staat voor welbewust en is altijd vergezeld van een duivel welke staat voor verleiding. Zwart als de duivel, puur als een engel.

LITTLE SHOES STRAWBERRY GIN**(BE)****€ 9,80****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

De Little Shoes Strawberry gin is ontstaan door de passie voor gin. Aangezien de regio waarin deze gin is gemaakt gekend staat voor de aardbeienteelt, kon het natuurlijk niet anders dan dat deze gin op deze streekgebonden trots gedistilleerd werd. De ingrediënten zijn: aardbeien, koriander, komijn en jeneverbes. Dit zorgt voor een frisse aardbeismaak met een stevige afdronk.

SPRING GIN**(BE)****€ 8,20****FENTIMANS TONIC WATER****€ 2,60**

De zelf gedistilleerde 'Spring Gin' bevat twaalf 'botanicals' waarvan er twee nooit eerder in een gin gebruikt werden. Het kruidige resultaat van vakman Manuel Wouters siert ook de bar van restaurant Noma in Kopenhagen. Op basis van gerst, rogge en tarwe maakte hij samen met meester distilleerder Pedro Saez del Burgo een distillaat van 450 liter dat bij de vierde distillatie door toevoeging van maar liefst 20 kilo jeneverbessen en elf andere botanicals karakter kreeg. Naast engelwortel, korianderzaad, citroen- en sinaasappelschil, oranjebloesem, kaneel, steranijs, kardemom en zwarte peper gebruikte hij ook rabarberwortel en dennenknopjes, een primeur voor gindistillaten.

STRANGE DONKEY**(BE)****€ 8,80****FENTIMANS ROSE LEMONADE****€ 2,60**

Strange donkey is ontstaan uit de historie van Vremde, de dorpsezel legde zich te rusten na een lange tocht waar de kerk van Vremde is gebouwd. Vremde, vreemd, strange, ... Wat een vreemde ezel? Vandaar Strange Donkey. 5 vrienden uit Vremde met elk een ander beroep waaronder kinesist, hoogleraar, econoom, marketingverantwoordelijke van een multinational, ... besloten op een zatte avond om samen een distilleerinstallatie te kopen om hun eigen gin te gaan brouwen. Zo gezegd, zo gedaan; ze startten met batches van 100 flessen en zijn nu uitgegroeid tot batches van 400 à 600 flessen. Strange Donkey is een citrus gin met kruidige toetsen, 23 botanicals, veel exotische citrusvruchten, geen infuusmethode maar een echte london dry gin. De ingrediënten zijn : citrusvruchten zoals sudashi, yuzu, buddahand, en fingerlime.

GILLEMORE**(BE)****€ 10,70****FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC****€ 2,60**

De 19-jarige Louis Gillemore uit Brugge creëerde in november 2014 zijn eigen gin, de Gillemore-gin. De student drankenkennis van hotelschool Ter Duinen in Koksijde speelt hiermee goed in op de hype rond dit drankje. De Gillemore gin is een heerlijke kruidige gin op basis van exotische vruchten. De Gillemore gin heeft ook wel wat bitterheid in het smaakpallet maar de exotische vruchten laten dit op de achtergrond verdwijnen. Het smaakpallet maakt van de Gillemore gin een zeer aangename en toegankelijke gin voor iedereen.

BLIND TIGER**(BE)****€ 10,30****FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC****€ 2,60**

Blind Tiger is weeral een unieke gin met een prachtige donkerblauwe fles, waarbij de blinde tijger je meteen in het oog springt. Het blijft niet enkel bij dit opmerkelijke design, maar ook de gin is subliem. Zo zijn de meest kenmerkende botanical van deze Kortrijkse gin staartpeper en gemoute gerst. Door toevoeging van andere botanicals als koriander, kaneel en gember positioneert Blind Tiger zich dan ook bij de kruidige gins. De spicy tonen worden dan meteen gebalanceerd door appelsienen, citroenen en oranjebloesem. In de neus komen meteen de jeneverbessen op de voorgrond met kort erna alle hintjes van de kruiden. Vanaf de eerste slok komen de smaken van de peper, koriander en kaneel je tegemoet. De gemoute gerst geeft een ietwat aparte smaak, maar is in perfecte harmonie met de andere botanicals. In de afdrank ervaar je de bitterzoete smaken van rijpe appelsienen en citroenen. Hoewel Blind Tiger 47% alcoholpercentage bevat, komt de gin heel zacht in de mond en perfectioneert het de harmonie van alle smaken.

HENTHO GIN**(BE)****€ 9,00****FENTIMANS ROSE LEMONADE****€ 2,60**

Deze authentieke artisanale Antwerpse gin wordt door Hendrik en Thomas Coenen (vader en zoon) in hun micro-distilleerderij geproduceerd. Ze hebben hiervoor een alambiek van 100 liter uit Portugal laten overkomen. De meeste van de 12 voor HenTho gebruikte kruiden en specerijen zijn biologisch geteeld. De belangrijkste hiervan zijn jeneverbes, koriander, vers citroengras, kardemom, zwarte peper, verse kefirbladeren en engelwortel. De resterende botanicals worden als een heus 'familiegeheim' bewaard. Citrus- en kruidige smaken zijn heel sterk aanwezig.

SYLVIUS GIN**(NL)****€ 9,10****FEVER TREE NATURAL LIGHT****€ 2,60**

Mocht er een patroonheilige zijn voor gin, dan moest het zeker Franciscus de le Boë Sylvius zijn geweest. Volgens overlevering maakte deze opmerkelijke man in de 17de eeuw de eerste jeneverbessen distillaat - Jenever. Als homage voor deze ginheilige, produceerde de Nederlandse distillerij 'Onder de Boompjes' uit Schiedam een verrassende gin genaamd naar onze held :-). De botanicals jeneverbessen, limoen- en appelsienschil, kaneel, angelica wortel, korianderzaad, verse limoenen en zoethout worden eerst 4 dagen gemacereerd in neutrale graanalcohol vooral te worden gedistilleerd. Het distillaat wordt aangelengd met water uit de Anl'eau well in Hunzedal. In de neus ruik je echt de mout en de frisse citrus. Qua smaakpallet komen bij deze Nederlandse gin vooral de citrustonen, kaneel en zoethout naar boven. De jeneverbess probeer je vaag op de achtergrond, maar geeft wel dat iets zoetere in de gin.

VOORTREKKER**(NL)****€ 9,00****FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC****€ 2,60**

Voortrekker Gin is een super premium gin met een hoog onderscheidend vermogen. Kenmerkend is de frisse en opvallende verpakking. De X op de fles is een verwijzing naar de vlag van de voortrekkers (potgieters vlag). De voortrekkers waren voormalig Nederlandse kolonisten die in de jaren 1830 tot 1850 de grote trek door Zuid Afrika maakten. De mooiste verse Zuid-Afrikaanse sinaasappels en 6 botanicals worden gebruikt voor de fermentatie en het kleuren van deze geweldig mooie gin. De ingrediënten: zoethout, vanille, engelwortel, gember, Nederlandse jeneverbessen, citroenschil en korianderzaad. Het resultaat is een heerlijk frisse gin met exotische tinten en een perfecte balans tussen citrus en kruiden.

SLOANE'S DRY GIN**(NL)****€ 7,80****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

Sloane's Dry Gin distilleert de 9 natuurlijke ingrediënten apart. De ingrediënten zijn: jeneverbessen, zoethout, vanillestokjes, korianderzaden, iriswortel, kardemomzaden, engelwortel en verse citroenen en sinaasappels. Het gebruik van vers fruit in plaats van gedroogde schillen vraagt om de methode van 'water bath'-distillatie. De onderlinge distillaten mogen een maand rusten om optimale ronding te verkrijgen, waarna ze in de optimale harmonie geblend worden tot Sloane's Dry Gin. De gin heeft een zijdezachte, romige textuur met een frisse, droge finish van het verse citrusfruit.

FIFTY POUNDS GIN**(UK)****€ 9,60****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

Het is een echte, traditionele London Dry Gin. Er werd tijd nog moeite gespaard om de verschillende botanicals vanover heel de wereld te verzamelen: Jeneverbes uit Kroatië, angelica root, koriander uit het Midden-Oosten, Italiaans zoethout, citroenen en appelsienen uit Spanje, paradijsgraan uit Afrika,... De Fifty Pounds gin heeft een meer olieachtige textuur en heeft een boeket vol citrus, munt, lavendel en jeneverbess. Wanneer we hem proeven kunnen we vrij makkelijk smaken onderscheiden zoals anijs, peper en heel veel intense kruiden. De merknaam 'Fifty Pounds' dateert uit de 18de eeuw toen Koning George II de scepter zwaaide. Er werd zoveel illegale gin gestookt dat de volksgezondheid er onder leed. In reactie daarop heeft het toenmalig Parlement een belasting geheven van 50 pond per stokerij. Velen konden dit niet betalen en moesten hun klein 'fabriekje' sluiten

GILBEY'S LONDON DRY GIN**(UK)****€ 5,10****SCHWEPPES PREMIUM PINK PEPPER****€ 2,60**

De London Dry Gin is een droge, frisse en heldere gin die duidelijk naar jeneverbess smaakt. Tevens kunt u vaak de aanwezigheid van citrusvruchten proeven. Deze ginstijl is sinds de 19e eeuw het meest overheersend.

HENDRICK'S GIN**(UK)****€ 7,50****FENTIMANS ROSE LEMONADE****€ 2,60**

Hendrick's gin wordt gedistilleerd in Schotland. Ze gebruiken hiervoor een verrukkelijk en bijzonder palet van 11 planten, afkomstig uit heel de wereld. Hendrick's gin wordt met de hand gemaakt in kleine hoeveelheden van 450 liter per keer en men gebruikt o.a. Belgische komkommer en Bulgaarse rozenblaadjes. Dit zorgt voor een wonderbaarlijk verfrissende gin met een verrukkelijk bloemig aroma.

SIPSMITH SLOE GIN**(UK)****€ 8,90****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

De Sloe Gin van Sipsmith wordt gemaakt door diepgevroren, versgeplukte sleedoornbessen te verwerken in hun gin. Het resultaat is onnavolgbaar: zijdezacht, cassis, rijp winterfruit en natuurlijk de dominante sleedoornbessen!

BATHTUB GIN**(UK)****€ 11,20****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

Vroeger werden er hoge taxen ingevoerd voor het maken van gin. Mensen begonnen daarom 'Bathtub Gin' te maken in huis. Ze stookten alcohol in hun bad en brachten er verschillende botanicals aan toe om op smaak te brengen. Ook bij deze Bathtub gin zijn de botanicals pas na de distillatie toegevoegd, vandaar de naam. Eens de gin je gehemelte bereikt komen de plantaardige botanicals naar boven, in de afdrank een heropleving van sinaasappelschil.

DE GESCHIEDENIS VAN GIN

Aangenomen wordt dat de eerste voorloper van gin een tonic uit Italië was, gemaakt van jeneverbessen. In de veertiende eeuw werden die bessen gebruikt ter bestrijding van maagklachten en ze zouden ook gewerkt hebben tegen de pest. Met de verspreiding van de pest in Europa kwam deze jeneverbestonic ook in Vlaanderen terecht waar volgens de overlevering voor het eerst eau de vie de genièvre zou zijn gemaakt in 1572. Nadien zou de tonic vooral in Nederland worden geproduceerd, in de eerste plaats door de distilleerderij van Lucas Bols, een naam die nu nog steeds bestaat.

Gin werd pas voor het eerst in Engeland geproduceerd nadat Willem van Oranje de Engelse troon opeiste in 1689. Het belangrijkste centrum werd Londen. In de late jaren 1700 werd er in Londen niet minder dan 12 miljoen liter gin per jaar geproduceerd en gin werd de drank van de middenklasse. Het ligt voor de hand dat het alcoholisme welig tierde.

Mettertijd werden de distillatiemethoden beter en de kruidenrecepten complexer, waardoor het algemene kwaliteitsniveau van gin steeg. Deze nieuwe, complexe gin werd London Dry Gin genoemd en hij groeide uit tot Englands nationale drank.

TWEE SOORTEN

De Europese wetgeving definieert gin als een “neutrale alcohol gemaakt van landbouwproducten en met een minimale sterkte van 96% Vol. Alc., gearomatiseerd met natuurlijke of natuuridentieke aromaten zodat de smaak overwegend die van jeneverbessen is.” Gedistilleerde gin wordt gemaakt door de neutrale alcohol opnieuw te distilleren, samen met jeneverbessen en andere planten en kruiden. Gemengde gin wordt gemaakt door neutrale alcohol te aromatiseren met essences en smaakstoffen.





WELKE PLANTEN EN KRUIDEN?

De meeste gins gebruiken de volgende kruiden in hun productie:

- Jeneverbes: bij wet is dit de enige smaakmaker die verplicht in gin en jenever moet worden gebruikt.
- Korianderzaad: het op een na belangrijke ingrediënt en steeds terug te vinden in de beste gins. Korianderzaad voegt pikante, licht peperachtige citrustoetsen toe.
- Engelwortel: deze oude smaakmaker heeft een wat muskusachtig, aards, droog houtachtig aroma.
- Liswortel: heeft het vermogen om andere vluchtige aroma's vast te houden. Heeft een wat violetachtig aroma.
- Gedroogde citrusschil (citroen en/of sinaasappel): zorgt voor complexiteit en een lichte bittere toets.

Naast deze meest voorkomende smaakmakers worden soms nog andere aromaten gebruikt, zoals kaneel, amandel, zoethout, nootmuskaat, karwei en kardemom.

DE DISTILLATIE

Vooraleer de distillatie begint wordt de neutrale alcohol met water versneden tot zo'n 60% Vol. Alc, de ideale sterkte voor distillatie. De planten en kruiden worden toegevoegd, soms tot 24 uur vooraf, en de distillatie begint. Het principe is dat de essentiële oliën uit de planten en kruiden in de alcohol worden geïnfuseerd. Zij mengen zich dan met de alcohol damp die tijdens de distillatie naar boven stijgt.

Elke essentiële olie komt vrij op zijn eigen unieke punt. Eerst komen de meest vluchtige: citroen- en sinaasappelschillen, dan jenever, koriander, lis en engelwortel. Al deze vluchtige oliën worden vastgehouden door de alcohol en komen tijdens het proeven in dezelfde volgorde vrij als tijdens de distillatie. De gin verdunnen met bijvoorbeeld tonic stimuleert die vrijgave.

BOMBAY SAPPHIRE GIN**(UK)****€ 7,80****SCHWEPPE'S PREMIUM PINK PEPPER****€ 2,60**

Bombay Sapphire Gin behoort tot de meest elegante en complexe gins uit een rijtje van velen. Dit is niet verwonderlijk als je weet dat ze bij de Bombay Spirits Company dit pareltje al aan het koken zijn sinds 1761! De gin is beroemd om zijn zachtheid en nuance. Zij maken gebruik van tien verschillende kruiden en botanicals oa: jeneverbessen, amandelen, citroenschil, zoethout, koriander, iris, cassia schors,... Ondanks zijn alcoholgehalte blijft hij heel vol en lang in de mond en komt bovendien ook bijzonder zacht binnen zonder het branderig gevoel van de alcohol vanachter in de keel te krijgen.

BEEFAETER GIN**(UK)****€ 6,80****FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC****€ 2,60**

De Beefeater is een absolute klassieker en één van de meest herkenbare en typische gins op de markt. Het is een London Dry Gin die heel geliefd is bij de liefhebbers van een lekkere Martini. De fles en zijn smaak zijn zeer herkenbaar en beide zijn door de jaren heen ongewijzigd gebleven. Met de Beefeater ben je zeker dat je kwaliteit hebt. In 2009 kaapte hij de gouden medaille weg in de categorie 'beste in zijn klasse' op de International Wine & Spirits Competition.

HAYMAN'S OLD TOM GIN**(UK)****€ 6,50****FEVER TREE ELDERFLOWER****€ 2,60**

Haymans Old Tom Gin is een licht zoete gin en maakt intensief gebruik van een verscheidenheid aan botanische ingrediënten, een stijl die zeer populair was in de 18e eeuw en het was dé gin van voorkeur in de 19e eeuw. De smaak is rijk, zacht en rond van aard met een halfzoet karakter van gesuikerde gember, sinaasappel en citroensap en tonen van florale ingrediënten en anijs. Een zeer mooi gebalanceerd boeket van smaken. De afdronk is delicaat en past perfect bij het karakter van de gin, een zeer smaakvolle afdronk met prachtige tonen van een rijk scala aan ingrediënten.

SACRED GIN**(UK)****€ 9,80****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

De chique Londense wijk Highgate Hill is de laatste plek waar je een ginstokerij verwacht. Hillary en Ian Hart distilleren gewoon thuis, bij lage temperatuur in een glazen vacuüminstallatie. Daardoor behouden de twaalf organische botanicals beter hun smaak. Heilig is de gin omdat hij wierook bevat afkomstig van de Boswellia sacra, een boom die voorkomt op het Arabisch Schiereiland. De smaak is zacht, zuiver en elegant, met vers citrusfruit, kardemom, nootmuskaat, wierook en discrete jeneverbes.

ALVERNA GIN**(IT)****€ 8,30****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

Alverna Al Monasteria Gin is een heilige Italiaanse gin uit Rome (Vallombrosa). Deze zachte gebalanceerde gin is zowel puur als met een zachte tonic te drinken. Door de florale zachte eigenschappen is de gin zeer toegankelijk. Op de tong smaak je de tonen van jeneverbes en citrus met een fijne afdronk. In de neus zeer zachte geuren van jeneverbes.

THE BOTANIST**(SCO)****€ 9,20****FEVER TREE NATURAL LIGHT****€ 2,60**

Het aroma van The Botanist is ontzettend prikkelend, scherp te noemen waarbij tinten van harsachtige den, jeneverbessen en eucalyptus afgewisseld worden door de subtiele smaak van parmaviooltjes, heideplant, gekonfijte gember en salie. The Botanist is een eerder droge drank waarbij het klassieke jeneverbesingrediënt naar voren komt maar in ontzettend sterke mate wordt gedomineerd door een ietwat sappige dennensmaak. Eveneens treedt er een kruidige complexiteit op de voorgrond tezamen met enkele zachte tinten van zoethout.

MONKEY 47 GIN	(DE)	€ 8,80	FENTIMANS TONIC WATER	€ 2,60
Deze gin omvat een sterk doordringende smaak van jeneverbessen en subtiele tinten citrus. Het aroma is eerder floraal, afgewisseld met de subtiele geur van veenbessen en zwarte peper. Het excentrieke karakter van deze gin komt naar boven in het feit dat de traditionele Britse recepten gecombineerd worden met deze van het exotische India en de zuiverheid van het Zwarte Woud in Duitsland. Deze unieke combinatie kwam tot stand dankzij oprichter Montgomery Collins die het beste uit verschillende landen wist samen te brengen.				
BLACK GIN	(DE)	€ 12,00	FENTIMANS TONIC WATER	€ 2,60
Niet alleen oogt de fles heel rijk en mooi, de smaak van de gin is dan ook heel gebalanceerd en rijk aan botanicals. Er zitten dan ook maar liefst 74 botanicals in! Black Gin is een complexe én zeer kruidige gin met een speciaal recept dat zeer goed geheim wordt gehouden. De botanicals komen uit 19 verschillende landen! Deze gin is zeer exclusief, slechts 3 maal per jaar gedistilleerd. Enkele van de botanicals zijn bekend: jeneverbes, Citroenschil, sinaasappelschil, laurier, kamille, gember en koriander. Op de tong krijg je een brede waaier van smaken. Zowel pittig al zoet rijkt je gehemelte, de afdronk is eerder zacht. Als aroma's krijg je een duidelijke geur van jeneverbes, met een tikkeltje kamille en frisse citrus toetsen.				
SAFFRON GIN	(FR)	€ 6,70	SCHWEPPES PREMIUM PINK PEPPER	€ 2,60
De Saffron Gin is geïnfuseerd met saffraandraadjes van Perzische saffraan in Dijon die deze gin die unieke oranje kleur geeft. Het geeft een heerlijk bitterachtig honingsmaakje aan de gin. Met 40% alcohol zou je denken dat het een whiskyafdronk heeft met een scherpe smaak in je keel. Maar integendeel, het heeft een heerlijk zachte afdronk.				
G'VINE FLORAISON	(FR)	€ 9,20	FENTIMANS TONIC WATER	€ 2,60
G'Vine Floraison is een Franse gin die wordt gemaakt op basis van de Ugni Blanc druif. De distillatie vindt plaats in een kleine koperen pot, die de naam 'Lily Fleur' heeft. Floraison betekent in het Frans de bloeitijd van de druivenplant voordat de vruchten gaan groeien. Het is dus het verschijnen van de druiven na de bloei waarbij de bloem verandert in een vrucht. Dit gebeurt eenmaal per jaar in midden juni. G'Vine Floraison is een zuiderse London Dry gin met zomerse allures. De groene tinten in de fles verwijzen naar de wijngaarden in de lente. Het is een hele delicate, zoete en super florale gin. Het proeven van deze gin is een privilege, een dans van bloemen en kruiden in de mond!				
GOLD 999.9 GIN	(FR)	€ 10,10	FEVER TREE INDIAN TONIC	€ 2,60
Gin Gold 999.9 heeft een leuke geschiedenis. Begin 20ste eeuw werd er in de Alsace streek (Frankrijk) een gouden distillatieketel opgegraven. De distilleerder kocht deze gouden ketel op en wilde een gouden liquide stoken. Vandaar ook de naam van de goudstaaf van 999.9 karaat. Hij mengde tangerine, amandelen, gember, viooltjes, koriander, angelica wortel, kaneel, gentiaan, klaproos en natuurlijk jeneverbessen in de gouden ketel om een unieke gin te creëren. Op de neus komen eerst de jeneverbesjes op de voorgrond, met daarna de citrus en de florale noten. Op de tong smaakt hij eerst bitter door de kaneel met erna subtiele tinten van vanille. Door de aanwezigheid van de kaneel, verkrijgt met ook de gouden kleur van de gin.				

MAGELLAN BLUE GIN**(FR)****€ 9,30****FEVER TREE INDIAN TONIC****€ 2,60**

Tot de ingrediënten behoren jeneverbessen, koriander, zoethout, kaneel, iriswortel en een resem van exotische kruiden. De exclusieve blauwe kleur wordt bekomen door het met de hand uitgevoerde distillatieproces dat tot driemaal toe wordt herhaald. In de laatste fase van dit proces worden irisbloemen doordrenkt in het tot dusver bekomen product, wat op een natuurlijke manier bijdraagt tot de blauwe kleur. Het aroma van deze drank bestaat hoofdzakelijk uit exotische kruiden die je in onmiddellijke extase weten te vervoeren. Dit sterk, kruidig aroma wordt dan weer volop doorgetrokken in de smaak die onmiddellijk doet denken aan Zuidse stranden waarop u een hele dag kan luieren.

BLUE GIN**(AT)****€ 9,90****SCHWEPPES PREMIUM PINK PEPPER****€ 2,60**

De Blue Gin Vintage is gecreëerd door de Oostenrijkse meester distiller Hans Reisetbauer in 2006. Laat je niet misleiden door de naam of de foto want de kleur van de gin is crystal helder. De Blue Gin wordt aangelengd met glashelder en zuiver water uit de bergrivier Alm. Het bronwater geeft de niet te evenaren aroma en milde smaak van de Blue Gin. De eerste sip van de Blue Gin smaakt heel scherp, botanisch en zeer complex met een kruidige afdronk. Maar kort daarop wordt de krachtige aardse smaak verrassend verzacht met florale noten. Hoewel deze prachtige gin een variëteit van botanicals bevat, blijken ze in harmonie samen te vloeien op uw tong. Het is een uitmuntende gin en een plezier om te drinken als om te ruiken.

GIN MARE**(ES)****€ 10,60****FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC****€ 2,60**

Gin Mare is zoals de naam wellicht doet vermoeden een zwoele, mediterrane spirit. Deze gin werd voor het eerst gestookt in een pittoresk, Spaans vissersdorpje in de 19de eeuw. Dit zorgt ervoor dat tot op vandaag de componenten van deze drank regionaal en van goede kwaliteit zijn gebleven. Tot deze Spaanse bestanddelen behoren Arbequina olijven, rozemarijn, basilicum en tijm. Deze specerijen worden verder aangevuld door enkele klassieke basisbestanddelen: jeneverbessen, koriander, kardemom en citrus. Smaakt heel vol en kruidig. Er zijn toetsen van verse koriander, basilicum en rozemarijn.

BOTANIC PREMIUM GIN**(ES)****€ 8,70****FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC****€ 2,60**

Ondanks dat hij wordt vervaardigd in Spanje, is Botanic een echte Premium London Dry Gin. De reden dat hij tot deze categorie kan worden meegerekend, zit in het feit dat er enkel en alleen gebruik wordt gemaakt van hoogwaardig Engels graan dat driemaal wordt gedistilleerd. Tot de ingrediënten behoren enkel en alleen botanische kruiden. Wat hierbij uniek is, is het gebruik van buddha's hand, een citroenvariant met een unieke vormgeving. Dit is een lichte, droge gin. Op de voorgrond proeft men jeneverbes en amandel. Afdronk vooral lichte citrus toetsen van de Buddha hands, bergamot en zoete sinaasappel.



Fever Tree Indian Tonic	€ 2,60
Fever Tree Elderflower	€ 2,60
Fever Tree Mediterranean	€ 2,60
Fever Tree Natural Light	€ 2,60
Fentimans Tonic Water	€ 2,60
Fentimans Rose Lemonade	€ 2,60
Schweppes Tonic	€ 2,60
Schweppes Premium Pink Pepper	€ 2,60



Corsendonks Hof

oud-turnhout