



Sipsmith Hot Gin Rezepte

Hot Negroni

Glas: Teetasse

25 ml Sipsmith London Dry Gin

25 ml Campari

25 ml Sweet Vermouth

Rote Früchte Tee

Getrocknete Orangen oder eine frische Orangenscheibe als Garnitur

Verrühren Sie alle Zutaten in einer Teetasse. Füllen Sie die Teetasse anschließend mit heißem rote Früchte Tee auf und garnieren Sie den Drink mit getrockneten Orangen oder einer frischen Orangenscheibe.

Hot G&T

Glas: Hitzebeständiges Sour Glas

50 ml Sipsmith London Dry Gin

20 ml Tonic Sirup (z.B. Jack Rudy)

10 ml Zuckersirup

Heißes Wasser

Orangenscheibe als Garnitur

Kombinieren Sie die ersten drei Zutaten in einer Tasse oder in einem hitzebeständigen Glas und verrühren Sie diese gut. Fügen Sie heißes Wasser hinzu und dekorieren Sie den Drink abschließend mit einer Orangenscheibe.

Hot Milled Sloe Gin

Glas: Teetasse

Naturtrüber Apfelsaft

Auswahl an verschiedenen Gewürzen (Zimtstangen, Sternanis, Gewürznelken, Kardamom)

1 Vanilleschote, bis zur Mitte aufgeschnitten

50 ml Sipsmith Sloe Gin (pro Drink)

1 Zimt-Stick (pro Drink), als Garnitur

1 Orangenscheibe (pro Drink), als Garnitur

Geben Sie eine großzügige Menge an naturtrübem Apfelsaft, die Auswahl verschiedener Gewürze und eine Vanilleschote in einen Kochtopf und erhitzen Sie diesen. Kurz bevor die Mischung anfängt zu kochen, geben Sie diese in Ihre Tassen und fügen jeweils den Sloe Gin hinzu. Dekorieren Sie den Drink mit jeweils einer Zimtstange und einer Orangenscheibe.



Hot Apple VJOP

Glas: Hitzebeständiges Sour Glas

- Naturtrüber Apfelsaft
- Auswahl an verschiedenen Gewürze (Zimtstangen, Sternanis, Gewürznelken, Kardamom)
- 1 Vanilleschote, bis zur Mitte aufgeschnitten
- 50 ml Sipsmith VJOP (pro Drink)
- 1 Zimtstange (pro Drink) als Garnitur
- 1/2 Orangenscheibe (pro Drink) als Garnitur

Geben Sie eine großzügige Menge an naturtrübem Apfelsaft, die Auswahl verschiedener Gewürze und eine Vanilleschote in einen Kochtopf und erhitzen Sie diesen. Kurz bevor die Mischung anfängt zu kochen, geben Sie diese in Ihre Gläser und fügen Sie jeweils den VJOP hinzu. Dekorieren Sie den Drink mit jeweils einem Zimt-Stick und einer Orangenscheibe.

Hot Pharmaceutical

- 50 ml Sipsmith London Dry Gin
- 20 ml Ahornsirup
- 20 ml Kaffeelikör (zum Beispiel FAIR Café)
- 60 ml Frischen Espresso
- Sahne
- 3 Kaffeebohnen als Garnitur

Geben Sie die ersten vier Zutaten in ein verschließbares Glas. Erhitzen Sie das Glas in einem heißen Wasserbad, bis es eine Temperatur von ca. 70 Grad Celsius erreicht hat. Nehmen Sie das Glas heraus und füllen Sie den Inhalt in ein Coupette Glas. Geben Sie anschließend die Sahne auf den Drink und verzieren Sie ihn abschließend mit den Kaffeebohnen.

Über Sipsmith:

Der Pionier des Gin-Revivals betreibt die erste Kupfer-Destillerie in London seit fast 200 Jahren und will den London Dry Gin wieder in die Stadt zurückbringen, die ihm seinen Namen gab. Sipsmith kombiniert moderne Technologie mit traditionellen Rezepten und Techniken von vorgestern. Alle Spirituosen von Sipsmith werden von Hand und in kleinen Chargen hergestellt - das Unternehmen ist überzeugt davon, dass nur auf diese Weise Spirituosen von so hoher Qualität entstehen. Seit die Sipsmith Destillerie im Jahr 2009 ihre Türen öffnete, hat der London Dry Gin mehr als 30 internationale Auszeichnungen erhalten. Seit fünf Jahren zählt Sipsmith zu der Top 10 der weltweit angesagtesten Gins. 2015 wurde die Destillerie von CoolBrands als „Craft Distillery of the Year“ und „Britain's #1 Gin“ nominiert.

Abdruck honorarfrei, Beleg erbeten

Pressekontakt:
Zucker. Kommunikation GmbH
Team Sipsmith
Torstraße 107, 10119 Berlin
Fon: 030 / 247 587-0, Fax: 030 / 247 587-77
E-mail: sipsmith@zucker-kommunikation.de