

GIN TONIC PROEVERIJ

LOOPUYT GIN

Deze zo genoemde "new western" gin bevat diverse botanicals die smaakbepalend zijn naast de jeneverbessen en een verassend doch soms gecompliceerde smaak en aroma met zich meegeeft.

De basis van de Loopuyt gin bestaat uit 12 verschillende pure distillaten die tezamen de samenstelling vormen voor de gin. Deze 12 distillaten bestaan onder andere uit jeneverbes, lavendel, sinaasappelschil, kardemom en framboos. Alleen als deze verscheidene distillaten aan alle eisen voldoen wordt de gin samengesteld.



LINDEMANS GIN

Lindemans en De Moor, beiden hoogkwalitatieve Belgische merken, slaan voor deze gin de handen ineen. Deze uitzondering in de gin wereld wordt vervaardigd met als basis een distillaat van Lindemans Oude Kriek Cuvée Renee. Dit distillaat wordt op zijn beurt weer ge-blend met 15 verschillende botanicals. Deze bijzondere variant van gin bevat veel citrusaroma's die het een fris karakter geven bij de eerste indruk. Deze citrustonen worden in de drank aangevuld met de zachte en warme tonen van onder andere kardemom en kriecken. In combinatie met tonic komt het karakter van de kriecken sterker naar boven en is deze duidelijk te vinden in de nasmaak van de gin en tonic.



SYLVIUS GIN

Sylvius Gin komt van de eeuwenoude Nederlandse distilleerderij Onder de Boompjes uit Schiedam. Deze gin is een eerbetoon aan Dr. Franciscus Sylvius die rond 1650 de naamgever was van Genievre.

In diezelfde tijd is Onder de Boompjes begonnen met het stoken van jenevers. Deze gin maakt dan ook gebruik van de kruiden en specerijen die destijds voorhanden waren, namelijk: steranijs, zoethout, kaneel, kummel en lavendel. Sylvius Gin wordt ambachtelijk gestookt in kleine koperen ketels door meersterstoker Justus Walop. Het gehele productieproces wordt nog ouderwets met de hand gedaan.



DUTCH COURAGE DRY GIN,

De Dutch Courage dry gin afkomstig van de Zuidam Distilleerderij in Schiedam verkrijgt zijn unieke smaak dankzij een speciale mix van ingrediënten die sepeeraat gedistilleerd worden in een kleine pot still. Nadat deze selectie van 9 verse ingrediënten: verse sinaasappels, citroenen, limoenen, jeneverbes, iris wortel, koriander, engelwortel zoethout en vanille; in de pot still zijn smaakkaracters afgegeven hebben wordt deze door de master distiller samengevoegd tot een prachtige gin als eindproduct. Een frisse gin van eigen bodem met een complexe en gelaagde smaak.





SYNDROME INDIAN VELVET TONIC

Met de groeiende gin hype in België was er ook een bijpassende Belgische tonic nodig. Antwerpse gin expert Serge Buss had al reeds een groot succes met zijn gin, maar heeft daarna zijn kennis en kwaliteiten gebruikt om een bijzondere tonic te creëren.

Hij gebruikte als basis de authentieke apotheekrecepturen van tonicbereiding waar men natuurlijke kinine toevoegde aan soda om het malariasyndroom en -koorts te bestrijden. Hieraan heeft hij de niet alledaagse exotische citrusvrucht "Buddha's Hand" toegevoegd. Dit resulteerde een tonic die als verkwikkende frisdrank genoten kan worden of als premium mixer gebruikt kan worden.

GIN TONIC PROEVERIJ



FEVER TREE INDIAN TONIC

De eerste 100% natuurlijke tonic water ter wereld. Deze tonic is ontstaan uit onvrede bij de producenten Charles Rolls en Tim Warrilow over de kwaliteit van frisdranken en mixers. Aansluitend zijn de heren de wereld rond gereisd op zoek naar de beste ingrediënten voor hun premium tonic. De combinatie van natuurlijke ingrediënten en een fijn champagne achtig koolzuurtoontje geeft een fluwele zachte smaak aan deze tonic.