



Vi provar tre andra ginstilar.

Gin är en spritsort som är baserad på en neutral alkohol som har smaksatts med olika örter, kryddor och framför allt enbär, som ger den dess unika, friska och lätt bittra ton.



London Dry Gin.

Detta gin tillverkas på samma sätt men med skillnaden att man inte får addera kryddor eller aromer efter destilleringen.

Nr. 38063 Gotlands Ginfabrik Dry Gin. Den kostar 361kr



Denna eleganta sprit kombinerar traditionellt hantverk med innovativa smaker, vilket resulterar i en gin som passar både nybörjare och finsmakare. I ginet kombineras kryddsättningen av lokala örter såsom backtimjan, rosmarin och myskmadra som möts upp med den djupa och runda smaken av blodapelsin. En subtil hetta från pepparrot och en ömtålig blommighet från lavendel kompletterar smakupplevelsen. Allt detta binds samman med ett diskret inslag av salt blåstång och det mineralrika gotländska vattnet.

Utseende:

Doft:

Smak:

Eftersmak:

Totalbetyg (1–10):

En Gotlands GT: 5 cl gotländsk gin, 10–15 cl premiumtonic, Isbitar samt Citruszest, Färska örter – rosmarin eller timjan passar utmärkt, Eventuellt ett par blåbär eller en skiva gurka för extra färg.

Tillbehör att njuta till: Gotländsk ost, t.ex. Sandaost eller ett lagrat blått mögel, Knäckebröd med tryffelkräm eller färskost, Lufttorkad gotländsk skinka eller viltkorv samt Picklade granskott eller ramslök – för en vild touch

Navy Strength.

Den tillverkas som tidigare recept men spädes sedan till minst 57%. Att höja alkoholstyrkan så blir ginsmaken annorlunda trots samma grundrecept.

Nr. 86428 Hernö Navy Strength Gin. Den kostar 396Kr

Hernö Navy Strength Gin har samma grundrecept som Hernö Dry Gin, men späds med mindre vatten för att uppnå 57%. Den uppskattas mycket av de som vill skapa cocktails med tydlig ginkaraktär med djärv enbärskaraktär, doftande citrus, fräscha och peppriga toner och med en mjuk värme. Lång och dröjande, men ändå slät, finish.



Utseende:

Doft:

Smak:

Eftersmak:

Totalbetyg (1–10):

Recept på en lyxig GT: 5 cl Härnö Navy Strength Gin, 10–15 cl premiumtonic gärna en neutral eller lätt blommig tonic, Is – stora, klara isbitar för att undvika utspädning. Garnering, Ett par enbär och en citruszest (citron eller grapefrukt).

Tillbehör att servera till: Marconamandlar – milda och smöriga, perfekt till den peppriga tonen i ginen.

Ostron eller räkor – gärna med en skvätt citron, för en lyxig touch.

Kallrökt lax på rågbröd – med färskost och dill

Det här är ett gin som efter destillering får vila i stora keramikkrus i 100 dagar för att mogna.



Nr. 86813 Monkey 47. Den kostar 416kr

Ginet har blivit känd för sin komplexa smakprofil och sitt ovanliga stora antal ingredienser som är hela 47 olika botaniska smakgivare, därav namnet. Ingredienserna är bland annat enbär, koriander, citrusskal, sandelträ, rosépeppar, lavendel, lingon, granskott, björnbärsblad, citrongräs och många flera. Smaken är kryddig med inslag av klassiska gin-kryddor och mer ovanliga örter och bär.

Utseende:

Doft:

Smak:

Eftersmak:

Totalbetyg (1–10):

En klassisk Monkey GT: 5cl Monkey 47 Gin, Fever-Tree Indian, en skiva grapefrukt och ett par en bär samt en stor isbit.

Smakprofilen blir frisk, citrusig och elegant. Grapefrukten lyfter de fruktiga tonerna i ginen.