



TWOSIX

ROOFTOP BAR & FOOD

ALL ABOUT THE GIN

Gin ist historisch gesehen ein Produkt, das bereits rund um den Globus reiste: Die Wurzeln liegen in den Niederlanden, der Erfinder war ein deutschstämmiger Arzt, seinen großen Aufstieg erfuhr er in England. Als bekanntes Mixgetränk Gin and Tonic wurde er zuerst in Indien (von britischen Soldaten) genossen, Rückschläge erhielt sein Ruf in Amerika zu Zeiten der Prohibition. Und heute ist er auf der ganzen Welt eine der bekanntesten und beliebtesten Spirituosen und findet sich in allerlei namhaften und spannenden Cocktails und Longdrinks wieder.

Zur Information: Gin ist eine klare Spirituose mit einem Mindestalkoholgehalt von 37,5% vol. alc. und zeichnet sich typischerweise durch eine dezente bis intensive Wacholdernote sowie Aromen anderer sogenannter Botanicals wie Koriander, Ingwer und auch Noten von Zitrusfrüchten aus. Üblicherweise wird Gin aufgrund seines tendenziell hohen Alkoholgehalts weniger pur als vielmehr in zahlreichen Mixgetränken genossen. Das beliebteste unter ihnen ist selbstverständlich der populäre Gin & Tonic, da diese beiden zueinander passen als wären sie füreinander geschaffen worden.

Gin des Monats

Unsere Gin & Tonic Empfehlung

14,50

Von uns ausgewählter Gin mit dem dazu passenden Tonic Water

Sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen unseren Gin des Monats vor.

GERMANY

HUMBOLDT GIN

12,50

Rye Dry Gin, 43%
Berlin, Deutschland

Anlässlich des 250. Geburtstages Alexander von Humboldts wurde 2019 ein außergewöhnlicher Gin zu Ehren des großen Naturforschers kreiert. In enger Zusammenarbeit mit dem Botanischen Garten Berlin und den Kurator*innen der Ausstellung »Die Brüder Humboldt« im Deutschen Historischen Museum entwickelt. Die Basis des Humboldt Gins ist ein feines Destillat aus deutschem Roggen. Die Rezeptur umfasst zahlreiche Botanicals - darunter fünf Pflanzen, die Alexander von Humboldt auf seiner Südamerikareise gesammelt hat - Congona (Zimtpfeffer), Angosturarinde, Guaraná-Samen, Chinarinde und Piment.

ELEPHANT

14,50

London Dry Gin, 45%
Hamburg, Deutschland

Das Gefühl von wilder Savanne und abenteuerlicher Safari, destilliert und abgefüllt vor den Toren Hamburgs. Der in Holstein produzierte Gin vermählt dabei afrikanische Raritäten wie Baobab, Buchu oder African Wormwood mit uns bekannten Zutaten wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln und Orangenschalen. Aus Liebe zu den grauen Riesen fließen außerdem 15% der Einnahmen an die Bild Life Foundation sowie an Spacefor Elephants. Der Bezug zu den sozialen Projekten ist so groß, dass man jedes Batch über 800 Flaschen mit dem Namen eines der Tiere ziert.

GIN SUL

14,50

Dry Gin, 43%

Hamburg, Deutschland

Gin Sul ist der Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln - eine hochprozentige Liebeserklärung an das kleine Land am Rande Europas. Einfache aber frische Botanicals, eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Batches und feine, mediterrane Zitrusnoten zeichnen den Gin Sul aus.

WINDSPIEL PREMIUM GIN

14,50

Gin, 47%

Eifel, Deutschland

Insgesamt ein klassischer Gin, mit feinen Zitrusnoten und einer Menge Wacholder. Einer der wenigen Gins, die auf Basis von Alkohol aus regionalen Kartoffeln destilliert werden. Trotz der über 600 verschiedenen Gin-Sorten findet man einen Grundalkohol aus Kartoffeln bei der Gin-Herstellung nur selten.

FERDINAND'S SAAR DRY GIN

14,50

Dry Gin, 44%

Saar, Deutschland

Im fast vergessenen Bundesland entstehen nicht nur erstklassige Weißweine, sondern die Natur bietet auch ein weites Spektrum an Gräsern, Blüten und Kräutern. Ideale Urlaubsbedingungen und die Basis für eine neue individuelle Kreation aus Deutschland. Der Ferdinand's enthält neben lokalen Zutaten wie Quitten, Lavendel und Zitronen-Thymian tatsächlich auch etwas Riesling aus der Region.

MONKEY 47 GIN

13,50

Schwarzwälder Dry Gin, 47%
Schwarzwald, Deutschland

Die 47 im Namen bezieht sich auf die Anzahl an handerlesenen Botanicals, die für den vielfach ausgezeichneten Gin verwendet werden. Haufenweise Zutaten versprechen auch einen vielschichtigen Geschmack. Nase und Gaumen machen einen allsonntäglichen Spaziergang zwischen Schwarzwälder Nadelbäumen. Hand in Hand werden sie dabei begleitet von frischen Zitrusfrüchten und stolpern gelegentlich auch über unbekannte Kräuter und Gewürze.

BOAR GIN

14,50

Dry Gin, 43%
Schwarzwald, Deutschland

Benannt nach der heimischen Ikone, dem Schwarzwaldkeiler. Bei der Suche nach den Botanicals haben die Entwickler nach eigener Aussage ganz auf ihre Urinstinkte vertraut, um diese besonderen Schätze der Natur zusammenzutragen. Wir buddeln mit unseren Riechern im Nosing-Glas und stoßen auf Nadelholz, Wacholder und erdigen Gerüchen. Nach etwas Wühlen finden wir noch schwarzen Trüffel, Lavendel und Koriander vergraben. BOA(R)! - Schmeckt der gut!

WEINGUT WEBER, ZWEIMANN GIN

14,50

Premium Dry Gin, 45%
Baden, Deutschland

Das Ergebnis aus Handwerk und Vision. Handverlesene Zutaten, der Hang zum Perfektionismus - am Ende ein Premium Dry Gin. Ursprünglich wie die darin verarbeitete Walnuss und klar wie das Quellwasser aus dem Schwarzwald, der Heimat von Zweimann. Haupt-Botanicals sind Wacholder, Walnüsse, Orange, Zitrone, Basilikum, Rosmarin.

WEINGUT DANIEL MATTERN

14,50

Natural Dry Gin, 43%
Rheinhessen, Deutschland

Neben klassischen Botanicals wie Wacholder und Zitrus ist der Geschmack von Natural Dry Gin besonders durch Noten von frischer Gurke und sonnengetrockneten Tomaten geprägt. Seine ausgewogene Balance erhält der Natural Dry Gin durch einen letzten Arbeitsschritt, bei dem er mit frischem Quellwasser auf milde 42% vol. herabgesetzt wird.

JAPAN

ROKU JAPANESE CRAFT GIN

13,00

Gin, 43%

Japan

Die sechs Haupt-Botanicals des Roku Japanese Craft Gin sind Yuzu, Sakura, Sencha-Tee, Sansho-Pfeffer und Gyokuro. Suntory kombiniert diese sechs Zutaten mit Wacholder, Zimt, Bitterorange, Angelika und Koriander. Passend zu diesem Gin ist sogar die Flasche sechseckig. Florale Töne, vor allem durch die Sakura Kirschblüte, und grüner Tee prägen das Bouquet des Roku Japanese Craft Gins. Der Geschmack präsentiert eine harmonische Balance aus der westlichen Gin-Welt und der ostasiatischen Herkunft.

KI NO BI KYOTO

15,00

Dry Gin, 45,7%

Japan

Der Ki No Bi Kyoto Dry Gin wartet mit ganzen 50 Botanicals auf. Neben der Wacholderbeere ist die Iriswurzel eine der wichtigsten Zutaten. Sie ähnelt geschmacklich der Himbeere und ist ein beliebter Bestandteil zahlreicher Gins. Weiter geht es mit der Hinoki-Scheinzypresse; ihr Holz duftet nach Zitrone. Damit harmonisiert die in diesem Text schon angesprochene Yuzu-Frucht, eine Kreuzung aus zwei verschiedenen Zitrusarten. Für einen harmonischen Kontrast zu den säuerlichen Zitrusimpressionen sorgt der hochwertige Gyokuru-Tee. Er gilt gemeinhin als aromatisch, weich und süß.

ITALY

MALFY ROSA

12,50

Gin, 41%

Italien

Der Malfy Gin Rosa verdankt seinen Namen nicht nur der rosa Färbung seines Inhalts, sondern hauptsächlich der Verwendung besonderer Botanicals. Die Hauptzutat sind hier an der sizilianischen Sonne gereifte Pink Grapefruits. Ergänzt wird dieser sonnige Geschmack durch italienischen Rhabarber, Wacholder, Koriander und Zitronenschalen.

POLI GIN MARCONI 46

13,00

Dry Gin, 46%

Italien

Poli Gin Marconi 46 ist ein italienischer Gin, der handwerklich destilliert wird. Er wird aus einer Infusion von Wacholderbeeren, Muskateller Trauben, Kiefern, Schweizer Zirbelkiefern, Minze, Kardamom und Koriander vom Asiago Plateau im Norden der Veneto Region hergestellt.

SPAIN

GIN MARE MEDITERRANEAN GIN

14,50

New Western Dry Gin, 42,7%
Spanien

Mit Zutaten wie Arbequina Oliven und beliebten Kräutern wie Rosmarin, Basilikum und Thymian tanzt er Flamenco auf deiner Zunge. Die Botanicals werden in einem aufwändigen Herstellungsprozess einzeln destilliert. Daraus entsteht eine frische Meeresbrise und ein Hauch von salziger Olive. Schmeckt wie Tapas im Glas, raffiniert und ausgewogen.

NORDES

12,50

Atlantic Galician Gin, 40%
Spanien

Der formvollendete »Nordés Atlantic Galician Gin« basiert auf der spanischen Rebsorte Albariño, dessen Destillat durch Mazeration von 11 Botanicals verfeinert wird. Sechs davon sind Wildkräuter der Region: Salbei, Lorbeer, Zitronenkraut, Eukalyptus, Minze und die Meeresalge Salicornia, die Nordés sein charakteristisches balsamisches Aroma verleihen.

GIN RAW

15,00

Gastronomic Gin, 42,3%
Barcelona, Spanien

Ein kosmopolitischer Super Premium Gin, kreiert von einem leidenschaftlichen Team aus erfahrenen Mixolog*innen, inspiriert vom authentischen Geist der Stadt Barcelona. Gin Raw steht für unverfälschte Perfektion. Der einzigartige Destillationsprozess bei Niedrigtemperatur erhält die natürlichen Essenzen der Botanicals und sorgt für einen einmalig feinen, klaren Geschmack.

GREAT BRITAIN

THE BOTANIST GIN

14,50

Islay Dry Gin, 46%
Schottland

Der weltweit erste und einzige Isly Dry Gin, 100% naturbelassen und traditionell von Hand hergestellt. The Botanist Gin enthält neben den 9 klassischen Gin-Gewürzen 22 lokale Botanicals, von Hand geerntet und behutsam destilliert. So wird er zu einem unverwechselbaren, komplexen und floralen Gin mit einem herausstechenden Geschmack.

HENDRICK'S GIN

12,50

Western Dry Gin, 44%
Schottland

Eine Infusion von Rose und Gurke. Kein anderer Gin schmeckt wie Hendrick's, denn kein anderer Gin wird wie Hendrick's hergestellt. Die Vermählung der dichterisch erhabenen Rose (der bulgarischen Rosa Damascena um genau zu sein) mit der abenteuerlichen erfrischenden Gurke verleiht dem Gin eine einzigartige melodische Natur.

CAORUNN

13,50

London Dry Gin, 41,8%
Speyside, Schottland

Perfekt ausbalancierter Gin, am Gaumen sauber und klar mit etwas süßer Schärfe, dabei vollmundig und aromatisch. Im Finish belebend, langlebig, erfrischend, und leicht trocken. Die Besonderheit dieses Premiumgins ist die einzigartige Mischung der sechs traditionellen und der fünf zusätzlichen Botanicals keltischen Ursprungs.

BOMBAY SAPPHIRE

10,50

London Dry Gin, 40%
England

Wenn ein Gin nach dem Edelstein benannt wird, muss er hohe Erwartungen erfüllen. Bombay Sapphire wird aus zehn unterschiedlichen Botanicals in einem sanften Dampfinfusionsverfahren gewonnen. Milde im Gaumen, deutliche Noten von Wacholder und Zitrus, so macht der Sapphire seinen Anfang. Dieser entfaltet dann süß-fruchtige Aromen, die noch länger am Gaumen bleiben.

TANQUERAY GIN

10,50

London Dry Gin, 47,3%
England

Die ursprünglich in London und heute in Cameronbridge Distillery im schottischen Windygates stattfindende Herstellung basiert auf neutralem Getreidealkohol, der durch Mazeration mit einer Auswahl von Botanicals innerhalb von vier Brennvorgängen aromatisiert wird. Den harmonischen, frischen und zugleich etwas erdigen Geruch des Tanqueray London Dry Gins bestimmen die klassischen Noten von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten sowie Angelikawurzel.

FRANCE

G'VINE FLORAISON

14,50

New Western Dry Gin, 40%
Frankreich

Intensiv und trotzdem angenehm floral und fruchtig. Als würden wir mit der Nase mitten durch einen französischen Weinberg fliegen. Fern von dem sonst bei Gin typischen Neutralalkohol basiert der G'Vine auf den Früchten des Ugni-Blanc Weinstocks. Hinzu kommen insgesamt noch 10 weitere florale Botanicals, die eine aufregende und ungewöhnliche Spirituose entstehen lassen. Darunter auch die Weinblüte, für die man im Sommer ein winzig kleines Zeitfenster hat, um sie von Hand zu lesen.

CITADELLE

13,50

Old Tom Gin, 46%
Frankreich

In der französischen Region Cognac kennt man sich aus mit Genuss und guten Getränken - allerdings brennt man hier normalerweise eher Weinbrand statt Gin. Die Nutzung der Cognac-Brennblasen verleiht dem Gin nach der Infusion des Weizendestillats mit den Botanicals eine charakteristische Note. Blumig in der Nase nach Jasmin und etwas Zimt. Im Geschmack würzig und herb nach Koriander, Anis, Muskatnuss, Fenchel und Mandeln. Zudem leichtes Zitronenaroma.

SOUTH AFRICA

INVERROCHE AMBER

14,00

New Western Dry Gin, 43%
Südafrika

Bernsteinfarben, aromatisch, vollmundig. Inverroche Gin Amber überzeugt mit einem intensiven komplexen Bouquet und herausragender Qualität. Für den Craft Gin Pionier werden ausgewählte Botanicals aus Südafrikas Fynbos Fauna verwendet, die in der Küstenregion des Caps wachsen. Diese sind einzigartig im Geschmack und bilden in Komposition mit der Zuckerrohrbasis einen überaus facettenreichen Gin.

UNITED STATES

BLUECOAT

14,00

American Dry Gin, 47%

Natürlich gewonnene Ingredienzen wie Koriandersamen und Angelikawurzel geben gemeinsam mit organisch angebautem Wacholder Würze, die Schalen amerikanischer Zitrusfrüchte sorgen für eine gewisse Frische und Leichtigkeit. Die fünffache Destillation findet in per Hand gehämmerten Copper-Pot-Stills statt, die so in ihrer Form einmalig auf der Welt sind. Dies hat zur Folge, dass Bluecoat American Dry Gin am Gaumen von wundervoller Milde und Eleganz auftritt und eine erfrischende Leichtigkeit zurücklässt.

AVIATION

13,50

Amercian Dry Gin, 42%* *Portland, USA

Der Aviation wird aus Roggen destilliert und anschließend mit Zutaten wie Lavendel und Kardamom infusioniert. Eine Kombination aus Rohstoff und Botanicals, die ihn super smooth werden lässt. Nicht zuletzt hat er mit diesem Geschmack als einer der ersten Gins seine ganze Gattung in den USA nach der Prohibition geprägt und war damit ein echter Überflieger seiner Zeit. Also steigt mit uns ein, stellt die Rückenlehne senkrecht und genießt die Reise zu den Geschmäckern dieser Welt. We are clear for takeoff.

ALKOHOLFREIER GIN

HUMBOLDT FREIGEIST GIN

11,50

***Alkoholfreier Gin
Berlin, Deutschland***

Ein Freigeist war Alexander von Humboldt, der Namensgeber dieses alkoholfreien Gins, in jeder Hinsicht. Auf der stetigen Suche nach neuen Erkenntnissen machte sich der Wissenschaftler auf die abenteuerliche Reise nach Südamerika um dort die Pflanzen- und Tierwelt zu erkunden. Diese exotische Pflanzenwelt war auch die Basis für den Humboldt Gin und nun auch für den alkoholfreien Humboldt Freigeist. Diese alkoholfreie Variante wurde, soweit es möglich war, den Geschmacksnuancen des originalen Humboldt Gins nachempfunden. Doch eins ist klar, pur schmeckt der Freigeist nicht wie Gin, dafür fehlt dann doch die dafür notwendige Alkoholbasis. Der Freigeist ist eher zum Mischen von alkoholfreien Longdrinks und Cocktails gedacht; für all diejenigen, die auch ohne Alkohol nicht auf ihren Gin Tonic verzichten möchten. Wie es sich für einen Klischee Freigeist gehört, ist auch dieser hier völlig vegan.

TONIC WATER Filler / Mixer

SCHWEPPE'S INDIAN TONIC

4,00

Das 1870 eingeführte Indian Tonic Water setzte sich besonders schnell bei den Briten in Indien durch, da das enthaltene Chinin vorbeugend gegen Malaria wirkt. Heute wirkt der Klassiker vor allem erfrischend. Perfekt für Gin-Tonic mit einem klassischen Dry Gin wie Tanqueray, Eis und Zitronenzeste.

SCHWEPPE'S DRY TONIC

4,00

Angenehm trocken mit prickelnder Kohlensäure und natürlichen Aromen von Zitrone, Orange und Grapefruit und einer nur leichten Süße. Mit seinem betont bitteren Charakter und den angenehmen Fruchtnoten harmonisiert Schweppes Dry Tonic Water besonders mit modernen, floralen New Western Dry Gins.

THOMAS HENRY INDIAN TONIC

4,00

Thomas Henry Tonic Water besticht durch hohen Chiningehalt und leicht florale Zitrusaromen. Die Bitterness der Chinarinde trifft sich mit fruchtig-süßen Facetten der Zitrusfrucht in perfekter Balance. So bietet Thomas Henry Tonic Water ein vornehm erfrischendes Geschmackserlebnis und passt zu jedem Gin. Insbesondere harmonisiert es ganz ausgezeichnet mit milden, fruchtigen und würzigen Gins.

FEVER TREE INDIAN TONIC

5,00

Erlesene Pflanzenextrakte mit hochwertigem Chinin von den “Fever- Trees” (zu deutsch: Fieberbäume) aus der demokratischen Republik Kongo verbinden sich zu einem köstlichen, preisgekrönten Tonic. Klares und zitronenfrisches Aroma. Sehr weich. Der hohe Kohlensäuregehalt liefert die Aromen und Geschmack in einem klassischen erfrischenden Stil.

FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC

5,00

Ätherische Öle von Blüten, Früchten und Kräutern, wie Zitronenthymian und Rosmarin von der Mittelmeerküste und hochwertigstes Chinin aus der demokratischen Republik Kongo, verbinden sich zu einer harmonischen Aromakomposition. Das Ergebnis ist ein einzigartig zartes und blumiges Tonic Water, das zunächst zum Mixen mit Premium-Wodkasorten angedacht war, allerdings auch hervorragend zu Ginvarianten mit Zitrus- und Kräuternote passt. Der hohe feinperlige Kohlensäuregehalt sorgt für eine lang anhaltende Frische.