

Gin

## Monkey 47 Gin

Monkey 47 Gin från Schwarzwald såg dagens ljus 2010 och har sedan dess skrivit den ena framgångssagan efter den andra. Bland de imponerande 47 olika smagivarna hittar vi, förutom enbär och klassiska ginkryddorna som iris och korianderfrön, allt från granskott, nordiska lingon och lavendel till björnbärsblad, citrongräs och en rad olika sorters peppar. Efter destillering får Monkey 47 Gin vila på stora keramikkrus i 100 dagar.

### Doft

Kryddig och komplex med enbär, lavendel och färsk citrus

### Smak

Mjuk men aromatisk smak med enbär och grapefruktzest följt av ett långt behagligt örtigt avslut

### Land

Tyskland

### Region

Schwarzwald

### Alkoholhalt

47%

86813  
500 ml  
399 SEK



Monkey 47s historia berättar om en överstelöjtnant vid brittiska flygvapnet vid namn Montgomery Collins. Under andra världskriget blev Montgomery stationerad i Berlin. Efter avslutad tjänstgöring beslöt Montgomery Collins att stanna kvar i Berlin och hjälpa till att återuppbygga staden. Hans hjärteprojekt blev Berlin zoo där han till slut blev fadder åt en apa kallad Max. I början av 1950-talet flyttade Montgomery till Schwarzwaldskogen och öppnade ett värdshus han döpte till Zum Wilden Affen (Den vilda apan) efter sin apakompis Max. Brittisk som han var började Montgomery såklart även att producera gin att bjuda sina gäster på och även denna fick namn efter apan, Max the wild monkey gin. Genom historiens gång hamnade till slut receptet på Montgomerys gin i händerna på Alexander Stein som 2008 beslöt att åter väcka liv i Max. Efter två år av experimenterande med Montgomerys komplexa recept med 47 smagivare hade man tillslut hittat rätt och Monkey 47 Schwarzwald Dry gin var född.