

# BEEFEATER<sup>®</sup>

LONDON



# TÖRTÉNELEM

- 1820. TAYLOR LEPÁRLÓ LONDON CHELSEA
- 1863. JAMES BORROUGH GYÓGYSZERÉSZ MEGVESZI A TAYLOR LEPÁRLÓT
- 1876. BEEFEATER GINMÁRKA MEGSZÜLETIK

A LEPÁRLÓ A MAI NAPIG LONDONBAN VAN, KENNINGTONBAN.

AZ EGYETLEN HELYILEG IS LONDONI „LONDON DRY GIN” A NAGY GINMÁRKÁK KÖZÖTT

A LEPÁRLÓ MESTER, DESMOND PAYNE 55 ÉVES GYAKORLAT UTÁN 2002-BEN VONULT NYUGDÍJBA, VAGYIS LETT BELŐLE "MASTER DISTILLER EMERITUS" - A LEPÁRLÓT ÉS A MÁRKÁT MA IS SEGÍTI

SZEMÉLYES FELÜGYELETE ALÁ TARTOZOTT A NÖVÉNYEK VÁLOGATÁSA, A BEEFEATER RECEPTÚRA ŐRZÉSE, ÉS A KÉSZÍTÉS ELLENŐRZÉSE.

A BEEFEATER GIN A NEVÉT A YEOMAN WARDER-EK, AZAZ A LONDONI TOWER ŐREI UTÁN KAPTA. A TOWERBEN MA IS MŰKÖDŐ (ZÁRTKÖRŰ) PUBBAN, A YEOMAN WARDERS CLUB-BAN MA IS A BEEFEATER A POURING GIN



# BEEFEATER – LONDON DRY GIN

VÁLOGATOTT TERMÉSZETES GYÓGYNÖVÉNYEK, FŰSZEREK A VILÁG SZÁMOS ORSZÁGÁBÓL: BORÓKABOGYÓ, ANGELIKA GYÖKÉR ÉS MAG, KORIANDER, ÉDESGYÖKÉR, NŐSZIROM GYÖKÉR, MANDULA, CITROMHÉJ, NARANCSHÉJ

ALAPSZESZ: CSAK A LEGFINOMABB MINŐSÉGŰ BRIT BÚZÁBÓL KÉSZÜLT GABONA ALAPÚ ALKOHOL

TÖKÉLETES BLENDING

CSAK TERMÉSZETES ANYAGOK VAGY ESZENCIÁK!



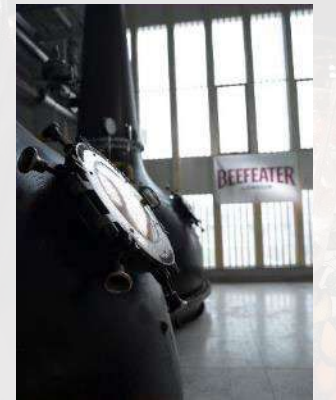
24 ÓRÁS ALKOHOLOS ÁZTATÁS (MACERÁLÁS) – FŰSZERNÖVÉNYEK TELJES ÍZANYAGÁNAK KINYERÉSE

7 ÓRÁS LEPÁRLÁS – LASSÚ LEPÁRLÁS, HAGYOMÁNYOS RÉZÜSTÖS LEPÁRLÓBAN, A TELJES, INTENZÍV ÍZÉLMÉNY ELÉRÉSE ÉRDEKÉBEN

A GIN SZÍVÉNEK KIVÁGÁSA (AZ ELŐ- ÉS UTÓPÁRLAT ELVÁLASZTÁSA)

40 % ALKOHOLFOK BEÁLLÍTÁSA (TISZTA, LÁGY VÍZ HOZZÁADÁSÁVAL) ÉS PALACKOZÁS

MÁS GINEKTŐL ELTÉRŐEN A BEEFEATER-T EGY FŐ LEPÁRLÓBAN KÉSZÍTIK ÉVSZÁZADOS ELJÁRÁST ALKALMAZVA A MAI NAPIG



**BEEFEATER**  
LONDON

# FÜSZERNÖVÉNYEK



## BORÓKABOGYÓ

MINDEN GIN  
MEGHATÁROZÓ  
ÍZJEGYE



## CITROMHÉJ

FRISS  
CITRUSOSSÁG



## KORIANDER MAG

GYÖMBÉR ÉS  
ZSÁLYA ÍZEK



## MANDULA

MARCIPÁN ÉS  
LÁGY FÜSZEREK



## SEVILLA-I NARANCSHÉJ

PIKÁNS  
CITRUSOSSÁG



## NŐSZIROM (ORRIS)

VIRÁGOS, VIOLÁS



## ÉDESGYÖKÉR (LIQUORICE)

KESERÉDES  
„MEDVECUKOR”



## ANGYALGYÖKÉR (ANGELICA)

FÁS, FÜSZERES  
ÍZEK



## ANGYALGYÖKÉR VIRÁG

ILLATOS, VIRÁGOS,  
KOMLÓS

# BEEFEATER – ÉRDEKESSÉGEK

## IGAZI LONDONI IKON

MEGHATÁROZÓ ÍZJEGYE (AZ ALAP BORÓKA MELLETT) A CITRUSOSSÁG  
(SZEMBEN PL. PLYMOUTH – FŰSZERESSÉG, MONKEY 47 –  
GYÜMÖLCSÖSSÉG)

BORÓKABOGYÓ - AZ ITAL FŐ AROMÁJÁT ADJA – ÁLLANDÓ KÉTÉVES  
RAKTÁRKÉSZLETET (40 TONNA BORÓKA BOGYÓ) TÁROLNAK A  
LEPÁRLÓBAN. A BEEFEATER MINDEN ÉVBEN TÖBB MINT 200  
KÜLÖNBÖZŐ BORÓKABOGYÓT TESZTEL

A LEPÁRLÓBAN KIALAKÍTOTTAK EGY LÁTOGATÓI CENTRUMOT, AHOL A  
NAGYKÖZÖNSÉG A BEEFEATER MÚLTJÁVAL, JELENÉVEL ISMERKEDHET ÉS  
A BÁRBAN ELFOGYASZTHAT EGY HAMISÍTATLAN BEEFEATER&TONIKOT.

A BEEFEATER A LEGTÖBB DÍJAT ELNYERT GIN MÁRKA A VILÁGON: 1999-  
2017 KÖZÖTT TÖBB MINT 140 RANGOS DÍJAT NYERT PL. IWSC TROPHY,  
ISC TROPHY, STB.  
(A DÍJAK EGY KÜLÖN PREZIBEN FELSOROLVA)





## DESMOND PAYNE MASTER DISTILLER EMERITUS

- 55 évet töltött a gin szakmában
- 27 éve a Beefeater Master Distiller-e
- Erzsébet királynőtől MBE (Member of the Most Excellent Order of the British Empire) kitüntetés és nemesi címet kapott
- A Tower őreinek szervezete tiszteletbeni "Honorary Yeoman Warder"-nek választotta
- "Lifetime achievement" díjjal tüntette ki a "Gin Guild" szervezet valamint az "International Wine and Spirit Company"
- A "Gin Guild's Hall of Fame"-be, vagyis a 'gin hírességek csarnokába' is beválasztották

# BEEFEATER<sup>®</sup>

LONDON

PINK  
STRAWBERRY



**Megjelenés** – természetes, halvány rózsaszín

**Íz** – Az eper lágy, gyümölcsös íze tökéletesen illeszkedik a boróka és a citrus klasszikus ízeihez, egy finom, harmonikus, modern gint eredményezve. A Beefeater Pink hangsúlyosan eper ízű, de felismerhető boróka utóízzel.

**Készítés** – A Beefeater Pink készítése a Beefeater London Dry gin lepárlásával kezdődik híres londoni rézüstös lepárlónkban (mely a többszörös díjnyertes Beefeater gin család elengedhetetlen része), ezt használva alapként, adunk hozzá édesített természetes eper ízt. Kompromisszumok nélkül, csak a legtökéletesebb, természetes ízt használjuk.





# BEEFEATER<sup>®</sup>

LONDON

BLOOD ORANGE



A Beefeater Blood Orange készítése a Beefeater London Dry gin lepárlásával kezdődik híres londoni rézüstös lepárlónkban (mely a többszörös díjnyertes Beefeater gin család elengedhetetlen része), ezt használva alapként, adunk hozzá édesített természetes vérnarancs ízt.



A Beefeater Blood Orange egy citrusokban gazdag gin, vibráló vérnarancs ízzel és színnel, természetes frissességgel. A vérnarancs sokkal léduzsabb és ízgazdagabb mint a ginekhez általában használt valencia narancsok. A klasszikus gin boróka és angelika gyökér jegyeihez a vérnarancs keserűdes íze egy hosszantartó, gazdag lecsengést hoz.



**BEEFEATER**<sup>®</sup>  
LONDON

**ZESTY LEMON**

---



# BEEFEATER ZESTY LEMON GIN



Örömmel mutatjuk be a Beefeater család új tagját, a Beefeater Zesty Lemon-t.

A citrus mindig fontos szerepet játszott a ginjeinknél. Frissességet hoz az általános ízek egyensúlyába és tökéletes kiegészítője a boróka klasszikus és az angelika földes ízjegyeinek.

A Zesty Lemon gint Burrough 1950-es Lemon Gin-je inspirálta. Ez a kortárs megközelítés olyan pikáns frissességet biztosít, amely tökéletessé teszi a mai igényes gin fogyasztók számára. Egy csipetnyi édesség az ízben, lecsengésben egy kis citromos beütéssel.

39 3/4 Inf	2503	24.5	30 01	221/
9 5/16 Seville	2496	19°	763	22074
4 1/2 Plus			4 50	218/9
1° Lem Cor	2498	42°	1 22	219/11
10 15/16 KN			18 25	219/11
19 3/4 Rynop			61 61	419
26 3/4 Lés				
26 3/4 Lés				

Jessie Payne



A Beefeater Zesty Lemon készítése a Beefeater London Dry gin lepárlásával kezdődik híres londoni rézüstös lepárlókban (mely a többszörös díjnyertes Beefeater gin család elengedhetetlen része), ezt használva alapként, adunk hozzá természetes fűszeres citrom ízt.

Kompromisszumok nélkül, csak a legtökéletesebb, természetes ízt használjuk.

A Beefeater Zesty Lemon-nak markáns citrom íze van, de felismerhető boróka utóízzel. A citrom a Beefeater 200 éves örökségéhez hű ízvilág. Alapítónk, James Burrough csak a legfrissebb citromokat válogatta ki a londoni Covent Garden piacról.

Egyszerűen adj hozzá jeget és prémium tonikot (Fever Tree Mediterranean Tonic-kal a legjobb), díszítsd egy friss citromszelettel és egy szál citromillatú kakukkfűvel.



# BEEFEATER ÍZEK

BEEFEATER PINK STRAWBERRY - BEEFEATER BLOOD ORANGE  
BEEFEATER ZESTY LEMON  
...ÉS



BEEFEATER BLACKBERRY



BEEFEATER PEACH & RASPBERRY



BEEFEATER RHUBARB & CRANBERRY



BEEFEATER

24<sup>TM</sup>

70cl e LONDON DRY GIN 45% vol.  
AUTHENTIC LONDON CUT

Megalkotója: Desmond Payne, a Beefeater Master Distiller 2008.

Inspiráció: Desmond Japánban tapasztalta, hogy az ottani tonikok édeskés ízvilágúak (tilos a kinin használata a tonic-hoz), ezért kipróbálta a gint jeges zöld teával inni - az íz annyira passzolt, hogy hazatérve 18 hónap kísérleteivel megalkotta az ázsia tea ízvilágú Beefeater24-et





- Alapszesz: csak a legfinomabb minőségű brit búzából készült gabona alapú alkohol
- **24 órás áztatás:** az intenzívebb és komplexebb ízek elérésére
- 7 órás lepárlás: a gin finomságának, lágyságának kialakítása
- A gin „szívének kivágása” (elő- és utópárlat elválasztása): a grapefruit és a teák frissességének és vitalitásának megőrzésére (A Beefeater 24 „szívének kivágása” **mélyebb** mint más gin-ek esetében)
- **45 %-os alkoholtartalom:** a hosszan tartó íz- és illatélmény megőrzéséért

Meghatározó ízjegye (az alap boróka és a Beefeater-re jellemző citrusosság mellett) az ázsiai teák:

12 gondosan válogatott fűszernövény és ritka teakeverék a világ különböző pontjairól: ritka japán sencha tea, kínai zöld tea, sevillai narancs héj, grapefruit héj, citrom héj, boróka, koriander mag, édesgyökér, angyalgyökér, angyalmag, mandula, nőszirm gyökér.



# BEEFEATER 24 - ÉRDEKESSEGEK

A név: a londoni 24 órás non-stop nyüzsgést szerették volna ezzel szimbolizálni, valamint a gin készítésekor 24 órán át áztatják a különféle fűszereket brit búzából készült semleges gabonaszeszben

Az egyedülálló 24 órás áztatás és a 7 órás lepárlás valódi minőségi időt jelent mely kitűnő minőséget eredményez.

Az első gin amely teát használt fűszernövényként

A palack dizájnát egy művészi és kézműves időszak kerámia flaskája inspirálta melyet a Beefeater alapító 'Burrough's Limited' használt a XX. század elején.





# BEEFEATER CROWN JEWEL

A Beefeater Gin House  
zászlóshajója visszatért

BEEFEATER CROWN JEWEL

A 9-összetevős receptúrához  
tizedikként GRAPEFRUIT érkezik

Magasabb, 50%-os  
alkoholtartalommal palackozzuk



**Alessandro Palazzi, a  
londoni Dukes Bar vezető  
bartendere:**

**"Egy jó martini cocktail  
nem bonyolult: minőség  
kell hozzá!"**

# SPIRIT CULTURE



Öt perc gin történelem: <https://youtu.be/QCOmwH7qV-I>

Beefeater: <https://youtu.be/TTesjBftpFM>

Beefeater további márkák: <https://youtu.be/Yx6s9-lkfsU>