



MONKEY 47



A MONKEY-SZTORI

1945-ben, a II. világháború után Commander (alezredes) Montgomery “**Monty**” Collins Berlinben maradt, hogy az újjáépítést segítse.

Részt vett a **berlini állatkert** rendbetételében is, ahol kedvence lett a **Max nevű kis majom**.

Majd leszerelt a hadseregből, letelepedett és **fogadót** nyitott „**Zum wilden Affen**” („A vad majomhoz”) néven, Max emlékére.

Brit tisztként kedvelte a **gint**...és igencsak hiányzott, ezért **csinált magának egyet!**

Az alap **borókát** a **Feketeerdőben** honos **gyümölcsökkel** és **fűszernövényekkel** egészítette ki egy **47 összetevőt** tartalmazó egyedi recepté.

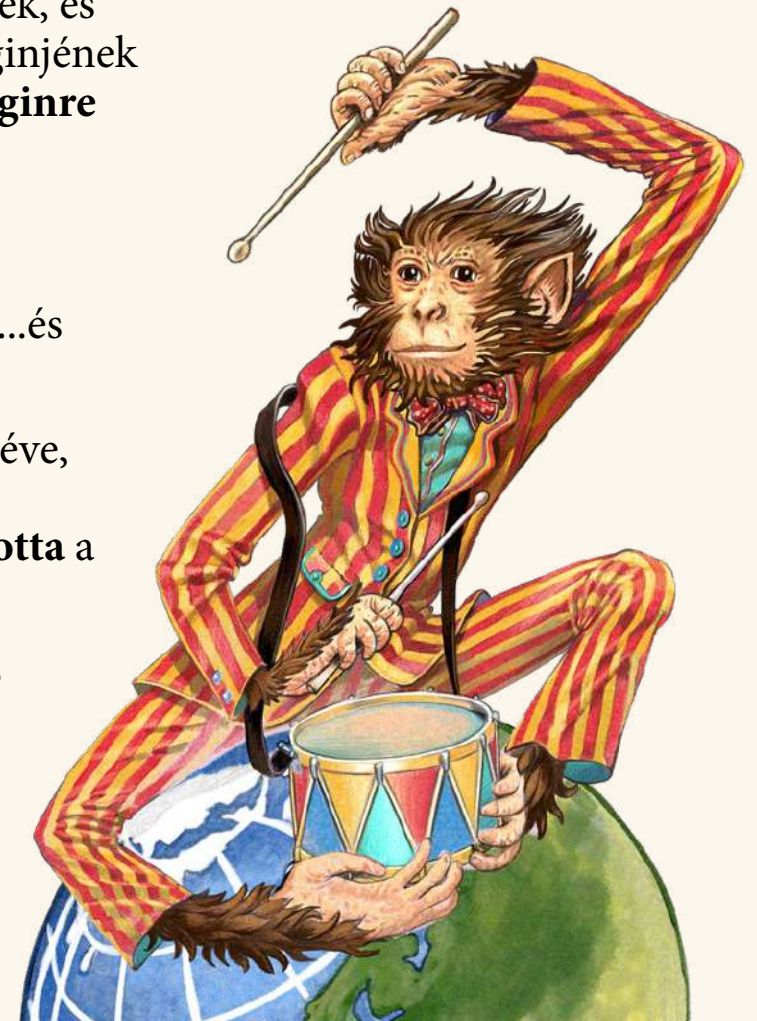
Monty halálával a **gin és receptje eltűnt...**

...míg nem a **panziót felújítani** kezdték, és egy **elfalazott, kis fülkében** Monty ginjének **receptjére**, és egy kis palack **eredeti ginre** bukkantak: “Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin” címkével.

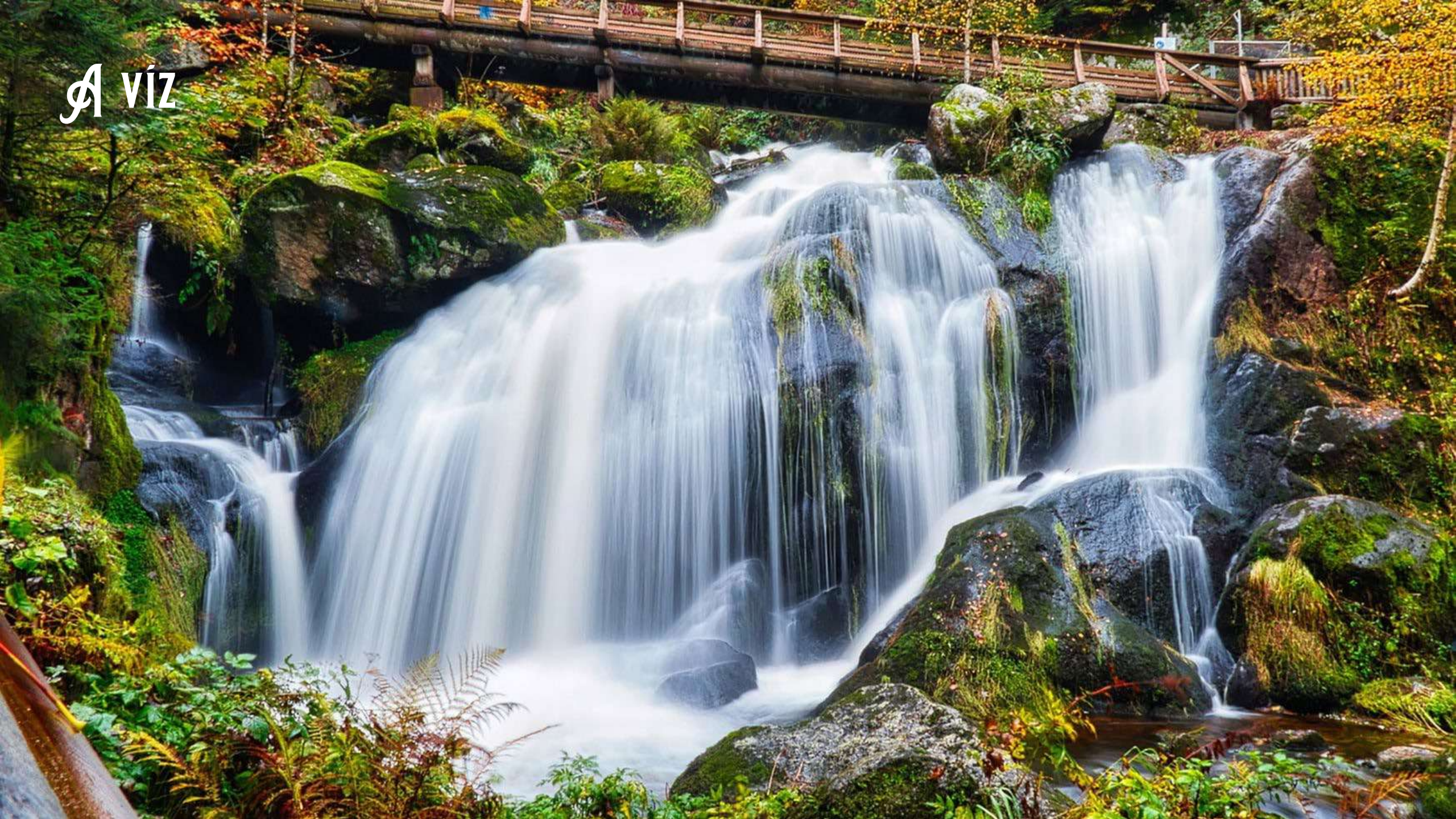
Alex Stein üzletember Kanadában dolgozott, ott olvasta ezt a történetet...és beleszeretett a sztoriba.

Olyannyira, hogy mindenét pénzzé téve, **Christoph Keller lepárlómester** segítségével a recept alapján **újraalkotta** a gint – **Monkey 47**

47 fűszernövény receptúrájával, **47%** alk.tartalommal, egy különleges **macerációs** technológiával, **lepárlóberendezéssel**, és gineknél teljesen szokatlan **100 napos pihentetéssel**



A VÍZ



A VÍZ...ÉS MÉG VALAMI

A víz minden párlat kiindulópontja

A Fekete-erdő forrásvizének rendkívüli minősége, **alacsony só- és egyéb ásványianyag-tartalma** kulcseleme a Monkey 47 készítésének. Annak érdekében, hogy elkerüljük a ginünkhöz létfontosságú finom aromák elvesztését, lemondunk a durva szűrési folyamatokról. Az egyszerű (esetleges szilárd darabkák eltávolítására szolgáló) lapszűrőn kívül a Monkey 47-et **teljesen szűretlenül hagyjuk**, hogy megőrizze komplex aromáinak teljes skáláját.

Az alapszesz cukornádpárlat

A desztillált gin alkohol fűszernövények jelenlétében történő újralepárlása útján készül, így alapszeszt kellett találni. Számos, körülbelül 20 különböző, mezőgazdasági termékeken – boron, burgonyán, gyümölcsön és különféle gabonaféléken – alapuló semleges párlattal végzett érzékszervi és lepárlási kísérlet során világossá vált, hogy a **cukornád-melaszból készült etil-alkoholnak van egy különleges tulajdonsága, amely lehetővé teszi, hogy stabilan megkösse az édes, gyümölcsös ízeket.** A Monkey 47 ezt választotta.



A RECEPTÚRA



A RECEPTÚRA...ÉS A TITOK

47 összetevő, vagyis boróka és még 46:

- A boróka a napos Horvátorszából vagy Olaszországból érkezik, onnan, ahol adott évben a legérettebb állapotban szüretelik
- A további összetevők jó harmada magából a Fekete-erdőből származik, és határozottan NEM azok, amiket egy tipikus ginben találnánk! A szederlevél és a lucfenyő hajtások mellett Monty Collins, akácvirágot, kamillát, csipkebogyóhéjat, zsályát, verbénát és galagonyabogyót is beletett szigorúan őrzött receptjébe, a kulcs pedig a **vörösáfonya**, ami a Monkey 47 meghatározó gyümölcsösségét adja
- Ehhez keleti fűszerek társulnak, mint a kasszia kéreg, a koriander, a szegfűbors, a kardamom, a szegfűszeg, a szerecsendió és az édesgyökér
- Végül virágos aromák, mint a levendula, a vad lonc, a nőszirm-gyökér, a jázmin és citrusok, a friss citrom- és grapefruitthéj teszi teljessé a receptúrát





 ALEPÁRLÓ

A LEPÁRLÓ... APPARATUS ALEMBICUS MAXIMUS

A Monkey 47 desztillációs folyamata rendkívül összetett.

Maceráció: az összetevők egy része, különösen a gyümölcsök, a boróka, a vörösáfonya, 20 Celsius-fokon, 36 órán („egy napon és két éjszakán”) keresztül történő alkoholos áztatással adja át aromáit.

Lepárlás: az egyedi, Arnold Holstein-gyártotta lepárlóban („Apparatus Alembicus Maximus”) 4 db 100 literes kis üst dolgozik, saját majom névre keresztelve (King Louie, Cheetah, Herr Nilsson, Miss Baker). A lepárlás alacsony nyomáson, lassan emelkedő hőmérséklettel megy végbe.

Perkoláció: a Carter-Head üst-feltétekben az alkoholgőz áramoltatása teszi lehetővé a desztillátum aromájának összetételében található illékony és finom elemek (például a virágos jegyek) megerősítését a dominánsabb komponensek ellenpontjaként.





 PIHENTETÉS

A PIHENTETÉS...A BÜVÖS 100 NAP

„A gint nem kell érlelni!” – mondják mások.

„Az érlelés, vagyis amikor a desztillátum oxidálódik, majdnem olyan fontos, mint maga a lepárlás” – mondja a Monkey 47

A pihentetés tompítja a desztillátum élet, lággyá, kerekké és kiegyensúlyozottá teszi a párlatot. Ezért adunk a ginnek 100 napot, hogy páratlan komplexitását a hagyományos agyagedényekben maximalizálja. Az agyagedények különleges szerepet játszanak ebben a folyamatban azáltal, hogy porózus szerkezetük légáteresztő, nem úgy, mint az üveg vagy az acél. Ez elősegíti az ideális oxigéncserét – és közben az angyalok is értékelik, hogy megkapják a maguk részét (a párolgási veszteség által).

Egy párlat érlelése drága, de fontos elkötelezettség a minőség iránt.

Az agyagedényeket idézi meg a Monkey 47 egyedi Gin & Tonic pohara





MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN

MONKEY 47...A SCHWARZWALD DNA

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Akár tonikkal, akár martiniként vagy gimletként fogyasztják, a **Monkey 47 egyedi és összetett íze** ideális alapot nyújt mind a klasszikusokhoz, mind az excentrikusabb koktélokhoz. A **boróka jellegzetes és tiszta illatával, pikáns és ropogós citrusos jegyekkel, édes, virágos aromával, egy csipetnyi borsos fűszerrel, finoman kesernyés gyümölcsökkel, a kiemelkedő vörösáfonyás aromákkal**, valamint mély és harmonikusan kiegyensúlyozott **komplexitással**, rendkívül pikáns lecsengéssel ad egyedi ízelményt!





MONKEY 47 SCHWARZWALD SLOE GIN

MONKEY SLOE...A KÖKÉNY-GIN

Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin

Ahol van gin, ott van sloe gin (vagy nincs – nálunk van).

A Monkey Sloe így készül:

Miután az első fagy után leszüreteltük a kökénybogyókat, megmossuk őket, mielőtt Monkey 47 Schwarzwald Dry Ginben (természetesen 47%-os alkoholtartalommal) áztatjuk.

Több alapos keverés után a kivonatot négy hétig pihentetjük, hogy az üledék leülepedjen a tartály aljára. A kivonatot ezután a leszívjuk. Hidroprést is használunk, hogy további folyadékot nyerjünk ki az üledékből a bogyók károsítása nélkül.

Az eredményt többször szűrjük, ezután vizet adunk hozzá, hogy az alkoholtartalmat 29%-ra csökkentsük.

A teljes folyamat hat hét alatt megy végbe, így kerül a Monkey 47 Schwarzwald Sloe Gin a poharainkba. Egészségünkre!



LIMITED
RELEASE



MONKEY 47 DISTILLER'S CUT 2025

DISTILLER'S CUT 2025... FLEUR DE SEL

Monkey 47 tengeri sóval

Minden évben készül egy limitált kiadású, néhány ezer palack Monkey 47. A receptúrával játszunk, változtatunk, hozzáadva egy 48. új növényt...vagy valami mást...

2025-ben a Carmagou-i tengerpart „fehér aranyát”, Fleur de Sel-nek nevezett sókristályait adtuk hozzá összetett, időigényes kivonatolási és lepárlási folyamatunkhoz, hogy előállítsuk az exkluzív Distiller's Cut-ot, amely évente csak egyszer kerül forgalomba.

A 2025-ös év 48. összetevője ismét azt szimbolizálja, hogy azon dolgozunk, hogy túllépjünk saját határainkon, és egy gondosan kiválasztott elemet építsünk be egy limitált kiadású termékbe, amely csábítja az érzékeket, és mind a mixológusok, mind a ginrajongók szívét megdobogtatja.





AUF WIEDERSEHEN

*Thanks for your interest
in MONKEY 47*

&

*Cheers
from the Black Forest*

