

MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN

The MONKEY DRUM

BATCH I.

TÖRTÉNELEM

NO. 47

A MONKEY SZTORI

1945. – II.vh után – Berlin –
Commander Montgomery
“Monty” Collins
– Állatkert – Max majom
– Fogadó „Zum wilden Affen” –
„A vad majomhoz”
– Feketeerdő – gin alapanyagok –
saját gin főzése

1960. – Fogadó felújítás
– faláda recepttel + ginnel: “Max
the Monkey – Schwarzwald Dry
Gin”.

2008. – Alexander Stein tulajdonos
Christoph Keller lepárlómester
segítségével a recept alapján
újraalkotta a gint – Monkey 47

2013. – helyi farmra költöztetik a
lepárlót (1840-ben épült)



The MONKEY DRUM

BATCH I.

KÉSZÍTÉS

NO. 47

A MONKEY EGYEDI FAJ

Kézműves gin

Alapanyagok – kézzel szedett

- 47 fűszer, gyógynövény: helyi és egzotikus
- Vörösáfonya! Az intenzív ízt lepárlás előtt 30 napos vörösáfonya-ágyon történő áztatással érik el
- Természetes forrásvíz
- Finomított melasz alapú alkohol. A tradicionálisan rum gyártásához használt melasz gyümölcsösebb, lágyabb párlatot eredményez, ami jól harmonizál a Monkey ízvilággal

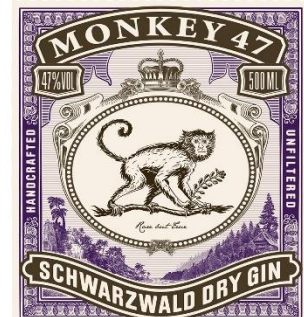
Egyedi lepárló – Apparatus Alembicus Maximus (2 év tervezés + gyártás)

- Szakaszos lepárlás: 4 db100 literes kis üst (saját majom névvel...)
- 47%-on palackozva

Hagyományos technikák újragondolva:

- Macerálás és perkoláció
- 3 hónap érlelés/pihentetés agyagedényben (az oxidáció alakítja ki a végleges ízeket)

APPARATUS ALEMBICUS MAXIMUS



The MONKEY DRUM

BATCH I.

KÉTFÉLE MONKEY 47

NO. 47

MONKEY 47

Egy mesteri ital virágos jegyekkel: a citrusok frissesége tiszta boróka íze, borsos, fűszeres jegyek, az áfonya enyhe zamata.



Egyedi palack

Barna gyógyszerészeti üveg – UV sugárzás elleni védelem

Címke – történelem – Monty múltja, összetevőkre utalás

Parafa **dugó, fémgyűrűvel:** legmagasabb minőségű nyersanyagból, Super flor, latin felirata:

“EX PLURIBUS UNUM”

(Egy a sok közül)

Kis adagokban készülő gin – **címkén széria szám** (Batch No.) és a palack egyedi azonosítója!

MONKEY 47 SLOE

A rövid idő alatt hihetetlen népszerűségre szert tett Monkey 47 kökénnyel ízesített verziója, amelyhez a gyümölcsöt a Fekete-erdőben szedik. Borsos, fűszeres, pikáns, komplex, a kökény felejthetetlen ízével.



The **MONKEY DRUM**

BATCH I.

MONKEY 47 SPECIALITÁSOK

NO. 47

MONKEY 47 BARREL CUT

Többéves kutatás és kísérletezés után találtak rá a Monkey 47 tökéletes társához az érelelésben. Már rég elfelejtették, de az eperfa ritka fájából készült hordókat egykor hagyományosan használták a Fekete-erdő által kínált legfinomabb párlatok tárolására, érlelésére. Ez a faanyag az egyik legaromásabb fa. Ezt a különleges gint évente csak kétszer készítik.

A Monkey 47 Barrel Cut egy száraz gin, finom gyümölcsös jegyekkel és elegáns édességgel, melyek így együtt egyedülállóan összetett élményt nyújtanak



MONKEY 47 DISTILLERS CUT

Minden évben készül egy limitált kiadású (5000 palack 0,5 lit) Monkey 47. Általában a receptúrában változtatnak, kicserélve vagy hozzáadva egy új növényt. A 2019-es kiadás Ryan Clift (Chef Ryan) közreműködésével született meg. Ryan több Michelin csillagos étterem után 2008 óta Szingapúrban vezet saját éttermét. Ryan orientális hatására a szerezsendiómag bevonatát használták a 2019-es Dist.Cut-hoz. A 2019-es Distiller's Cut egy pikáns, ám mégis elegáns száraz gin finoman gyantás ízjegyekkel melyek különleges komplexitásban végződnek.



The MONKEY DRUM

BATCH I.

ÉRDEKESSÉGEK

NO. 47

A MONKEY EGYEDI FAJ – A KÜLÖNLEGESSÉGEK KIEMELVE

A név: Monkey 47

- Max, a majom emlékére
- **47 növény / 47% ABV**

Egyedi lepárló – Apparatus Alembicus Maximus (2 év tervezés + gyártás):
4 db100 literes kis üst saját majom névvel: King Louie, Cheetah, Herr Nilsson, Miss Baker

Finomított melasz alapú alkohol. A tradicionálisan rum gyártásához használt **melasz gyümölcsösebb, lágyabb párlatot eredményez**, ami jól harmonizál a Monkey ízvilággal

Intenzív vörösáfonya hatás: a lepárlás előtt **30 napos vörösáfonya-ágyon** történő áztatással érik el

Macerálás + perkoláció – kicsit máshogy mint mások:

Az egyszerű áztatásos kivonatolás (macerálás) mellett az alkohol áramoltatásával történő kivonatolást (perkolálás) is alkalmazzuk → intenzív ízhatást érünk el

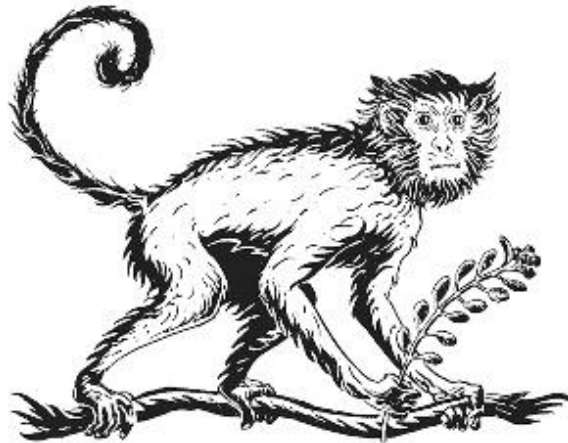
Lepárlás után **3 hónap érlelés/pihentetés agyagedényben** (az oxidáció alakítja ki a végleges ízeket)





Pernod Ricard Hungary
BAR ACADEMY

Öt perc gin történelem: <https://youtu.be/QCOmwH7qV-I>
Monkey 47: <https://youtu.be/2JrXQHq7DuA>



MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN