

MARKT & PRODUKTE

## Virtuose Frühlingscocktails mit Gin Mare



Der Cocktail Kind of Blue von Jorge Balbotín lässt die Botanicals von Gin Mare brillieren / Foto: Global Premium Brands

Mit Gin Mare Rezepten dreier Bartender zelebriert das Unternehmen das erste Frühjahr der 2020er Jahre: Kind of Blue, Salty Snack und Maremory.

### Kind of Blue

Der Kind of Blue von Bartender Jorge Balbotín lässt die Botanicals von Gin Mare brillieren. Sojamilch, Rosmarin- und Schmetterlingserbsenblütentee sowie Cointreau sind die Zutaten seines erfrischenden Longdrinks. Der Cocktail ist weich, blumig und fruchtig. Die Mandelaromen und der Blauton des Drinks sollen ein einmaliges Urlaubsgefühl heraufbeschwören.

### Salty Snack

Die Grundlage des Salty Snack ist eine Infusion aus Gin Mare und Kartoffelchips, die mit trockenem Wermut, weißem Wermut und Fino Sherry einen Aperitivo bildet. Garniert wird der Drink mit dicken, handgeschnittenen Kartoffelchips und Pimenton. Ein starker Shortdrink, der mit dominanten Geschmacksnoten die Sparringspartner für die Botanicals Basilikum, Thymian, Oliven und Rosmarin liefert. Erfinder des Getränks ist Gavin Koehn aus Santa Barbara.

### Maremory

Im Maremory lassen Fruchtigkeit und eine feine Bitternote die Kräuter ihren mediterranen Charakter entfalten. Diego Macedo, Gin Mare Ambassador aus Lima in Peru, zaubert mit Campari, Birnenpüree, einem Spritzer Zitrone und Zitronenverbenesirup einen limonigen Longdrink mit fruchtigem Aroma.