Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

PERFEKTION UND PASSION

REZEPTIDEEN

FÜR COCKTAILS UND LONGDRINKS

DIE ALBKRÄUTER LINIE

WACHOLDER, WERMUT UND KÜMMEL

Rohstoffe aus unseren Wäldern, von Heiden, Feldern und Wiesen sind es, die unseren Produkten ihren einmaligen Charakter verleihen.

Das raue Klima, die kargen Böden und die Höhenlage bieten vielen Kräutern und Gewürzen einen Lebensraum. Dazu gehören: Wacholder, Wermut und Kümmel. Landschaften prägen nicht nur die Menschen, die dort leben. Die Böden und das Klima einer Landschaft prägen die Pflanzen, die dort wachsen. Sie bestimmen das „Terroir": man kann schmecken, woher sie kommen. Die Manufaktur Jörg Geiger hat drei dieser Botanicals eine eigene Linie gewidmet.

Wacholder, Wermut und Kümmel – jede dieser Pflanzen hat ihren eigenen, unverwechselbaren Charakter. Die Kreationen der Manufaktur Jörg Geiger geben ihnen Raum, diesen Charakter zu entfalten. Aromen, die Bilder einer Landschaft evozieren. Authentisch, aussagekräftig, würzig und doch feingliedrig. Nicht nur solo, sondern auch kombiniert mit unseren alkoholfreien Kreationen sind diese drei Protagonisten Genuss pur.

DON'T CALL ME GIN

RHABARBERA

5 cl DON'T CALL ME GIN!
3–4 Minzblätter
2 cl frischer Limettensaft
1 cl Läuterzucker
PRISECCO CUVÉE Nr. 23 Rhabarber | Apfel | Blüten

- Cocktailglas (Tumbler-Form) mit 3 Eiswürfeln füllen
- **DON'T CALL ME GIN!**, Läuterzucker & Limettensaft hinzugeben und vorsichtig mit einem schmalen Löffel gut umrühren
- 3-4 Minzblätter in den Händen sanft andrücken und hinzugeben
- Zum Schluss das Glas mit einem guten Schuss **PRISECCO CUVÉE Nr. 23** aufgießen.

DON'T CALL ME GIN

APFEL-MINZ-MULE

5 cl DON'T CALL ME GIN!
5–6 Minzblätter
2 cl frischer Limettensaft
3 cl Läuterzucker (optional)
PRISECCO CUVÉE Nr. 11 Unreifer Apfel | Eichenlaub

- Cocktailglas (Tumbler-Form) mit 3 Eiswürfeln füllen
- **DON'T CALL ME GIN!**, Läuterzucker & Limettensaft hinzugeben und vorsichtig mit einem schmalen Löffel gut umrühren
- 3-4 Minzblätter mit den Händen sanft andrücken und hinzugeben
- Zum Schluss das Glas mit einem guten Schuss **PRISECCO CUVÉE NR. 11** aufgießen.

DON'T CALL ME GIN

TEA COLLINS

5 cl DON'T CALL ME GIN!
2 cl Läuterzucker (optional)
3 cl frischer Zitronensaft
TEASECCO Darjeeling Grüntee trifft WiesenObst

- Cocktailglas (Tumbler-Form) mit 2-3 Eiswürfeln füllen
- **DON'T CALL ME GIN!**, Zitronensaft und Läuterzucker hinzugeben
- Vorsichtig mit einem schmalen Löffel gut umrühren
- Mit **TEASECCO** das Glas auffüllen
- Eine Zitronenscheibe als Dekoration drappieren

TIPP:
Unser **TEASECCO** eignet sich auch hervorragend als Aperitif oder zum einfach so zum Genießen. Mit einem Sektverschluss bleibt er problemlos mehrer Tage prickelnd und haltbar.

DON'T CALL ME GIN

APFEL GINNIE

5 cl DON'T CALL ME GIN!
6 cl BIO WEISS Apfel | Quitte | Akazienblüte
Blüten (vom Keltenhof)
Apfelspalte

- Longdrinkglas mit Crushed Ice oder einigen Eiswürfeln füllen
- 5cl **DON'T CALL ME GIN** hinzugeben
- Glas mit **BIO WEISS** auffüllen
- Zuletzt mit Blüten und einer Apfelspalte dekorieren

!WEHMUT

!WEHMUT-MULE

5 cl !WEHMUT
3–4 Minzblätter
2 cl frischer Limettensaft
PRISECCO CUVÉE Nr. 11 Unreifer Apfel | Eichenlaub

- Cocktailglas (Tumbler-Form) mit 3 Eiswürfeln füllen
- **!WEHMUT** & Limettensaft hinzugeben und vorsichtig mit einem schmalen Löffel gut umrühren
- 3-4 Minzblätter mit den Händen sanft andrücken und hinzugeben
- Zum Schluss das Glas mit einem guten Schuss **PRISECCO CUVÉE NR. 11** aufgießen.

!WEHMUT

SCHLATER MOJITO

5 cl !WEHMUT
3 cl Limettensaft
4–5 Limetten Viertel
Handvoll Minzblätter
PRISECCO WEISSDUFTIG WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter

- Das Cocktailglas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen
- **!WEHMUT** & Limettensaft hinzugeben
- 4-5 Minzblätter in den Händen sanft andrücken und hinzugeben
- Limetten 1/4 leicht im Glas an drücken und zugeben und mischen
- Mit dem **PRISECCO WEISSDUFTIG** auffüllen (bis zum Glasrand freilassen)
- Mit einem Minzblatt schön drappieren
- Zum Schluss noch etwas Puderzucker als Topping darüber streuen.

!WEHMUT

ALLES GURKE ODER WAS?

5 cl !WEHMUT
1,5 cl Läuterzucker (optional)
2 cl frischer Limettensaft
6 cl PRISECCO CUVÉE Nr. 27 Birne | Gurke | Quitte

- Cocktailglas mit 3 Eiswürfeln füllen
- **!WEHMUT**, Limettensaft und Läuterzucker hinzugeben und vorsichtig mit einem schmalen Löffel gut umrühren
- 3-4 Minzblätter in den Händen sanft andrücken und hinzugeben
- 1-2 dünn geschnittene Gurkenrädchen oder die Gurke längs mit einem Sparschäler in 1-2 Streifen schälen
- Zum Schluss den Drink mit den 6cl **CUVÉE Nr. 27** auffüllen
- Die Gurkenrädchen oder -streifen ein rollen und mit einem Cocktailspieß durchstechen und als Deko drappieren

DON'T CALL ME GIN! & !WEHMUT

UNSERE LIEBLINGS-LONGDRINKS

Keine Lust auf Cocktailmixen und lieber doch einen einfachen Longdrink? Kein Problem, denn bei uns herrscht Vielfalt im Glas!

Füllen Sie Ihr Longdrinkglas einfach mit ein paar Eiswürfeln, fügen Sie unseren **!WEHMUT** oder **DON'T CALL ME GIN!** hinzu und mischen Sie das Ganze mit Ihrem Lieblingsprisecco als Filler Ihrer Wahl!

DON'T CALL ME GIN! (5 cl)

+ **Aecht Bitter!** Grüne Jagdbirne | Wermut
+ **Cuvée Nr. 11** Unreifer Apfel | Eichenlaub
+ **Cuvée Nr. 21** Apfel | Birne | Heublume
+ **Cuvée Nr. 23** Rhabarber | Apfel | Blüten

+ 2cl !WEHMUT

+ **Aecht Bitter!** Grüne Jagdbirne | Wermut
+ **Cuvée Nr. 27** Birne | Gurke | Quitte

!WEHMUT (5 cl)

+ **Cuvée Nr. 12** Schwarzriesling | Johannisbeerzweige
+ **Cuvée Nr. 13** Zweigelt | Lemberger | Rote Bete
+ **Cuvée Nr. 27** Birne | Gurke | Quitte
+ **Cuvée Nr. 29** Apfel | Birne | Hagebutte

TRICKY TINE UND SARAH DEUSS

KREATIV UND INNOVATIV

TRICKY TINE, Foodbloggerin und Fotografin aus Stuttgart hat sich gemeinsam mit **SARAH DEUSS** Bartenderin und Spirituosen Expertin in der Spirituosengalerie Stuttgart unserer Albkräuter Linie gewidmet. Heraus kamen nicht nur wunderschöne Bilder sondern auch geniale Drink-Rezepte welche den Charakter unserer Produkte voll widerspiegeln und nach mehr verlangen!

Probiert es doch selbst aus Sie haben Ihre Eindrücke und Rezepte mit uns geteilt!

www.trickytine.com

www.spirituosengalerie.de

www.manufaktur-joerg-geiger.de/Genusswelten/Albkraeuter-Linie

DER KLASSIKER MIT ALBKÜMMEL

ALBJITO

5 cl ALBKÜMMEL
3 cl Limettensaft
2 cl Zuckersirup
2–3 Stängel Minze
AECHT KIMMEL zum Toppen

- Minze zusammen mit Limettensaft und Zuckersirup in das Glas geben
- Mit einem Mörser leicht andrücken, dann Eis einfüllen und den Albkümmel darüber füllen
- Kräftig umrühren und danach mit **AECHT KIMMEL** auffüllen und noch einmal leicht rühren

KLASSIKER MIT NEUER NOTE

ZWETSCHGENCOBBLER

5 cl ZP – ZWETSCHGE IM PORTWEINSTIL
Eine Hand voll frischer Beeren
Zuckersirup

- Alle Zutaten im Shaker zusammen vermixen und auf Crushed Ice in einen Tumbler oder auch bauchiges Weinglas abseihen.
- Mit frischen Beeren garnieren

WÜRZIG FRISCHER SOMMERDRINK

LUIKE & SODA

5 cl GEWÜRZLUIKEN APFELBRAND
1 cl Limettensaft
Top up Soda

- **GEWÜRZLUIKEN APFELBRAND** und Limettensaft in ein Weinglas geben mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig durchrühren
- Danach mit Sprudel toppen.
- Als Dekoration eignen sich Kornblumen oder andere essbare Blüten

FRISCH UND LECKER

SOMMERBOWLE

DON'T CALL ME GIN
Apfel, Birne, Zitrone, Beeren, Blumen, Minze oder lokale Kräuter
CUVÉE Nr. 15

- Eine Flasche **DON'T CALL ME GIN** mit jeweils einer entkernten Birne und einem Apfel für ca. 24 h einlegen.
- In eine Bowle-Schale umfüllen, Zitronenscheiben, Beeren, Blumen, Minze oder lokale Kräuter hinzugeben und mit **CUVÉE Nr. 15** auffüllen
- Heu eignet sich perfekt als Garnitur

ERFRISCHEND ANDERS

GEIGER SCHORLE

2 cl KP – KIRSCHE IM PORTWEINSTIL
Top up Cider

- Weinglas mit Eis füllen
- **KP – KIRSCHE IM PORTWEINSTIL** hineingeben und mit Cider auffüllen.
- Eine Apfelscheibe als Garnitur

ALKOHOLFREIER BELLINI TWIST

SCHÖNINI

2 cl Stachelannonen Püree (im Asia-Shop als Guanabana zu kaufen)
1 cl Zitronengrassirup
10 cl Schaumwein aus der CHAMPAGNER BRATBIRNE – FREI VON ALKOHOL

- Stachelannonen Püree und Zitonengrassirup in ein Weinglas geben und gut durchrühren, mit **CHAMPAGNER BRATBIRNE – FREI VON ALKOHOL** auffüllen
- Eine halbe Stange Zitronengras als Dekoration verwenden.

TIPP:
Wer mehr Kohlensäure im Getränk behalten möchte sollte alle Zutaten schön gekühlt verwenden und auf Eis verzichten. Ansonsten kann man natürlich auch Eiswürfel verwenden.

ALKOHOLFREIE VARIANTE ZU EINEM SPRITZ

BITTER-SPRITZ

4 cl Giffard Bitter Concentre
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
10 cl Schaumwein aus der CHAMPAGNER BRATBIRNE – FREI VON ALKOHOL

- Giffard Bitter Concentre, Zitronensaft und Zuckersirup in ein Weinglas geben und gut durchrühren
- Mit **CHAMPAGNER BRATBIRNE – FREI VON ALKOHOL** auffüllen

TIPP:
Wer mehr Kohlensäure im Getränk behalten möchte sollte alle Zutaten schön gekühlt verwenden und auf Eis verzichten. Ansonsten kann man natürlich auch Eiswürfel verwenden.

Manufaktur Jörg Geiger

TRADITION UND INNOVATION

Eschenbacher Straße 1 | 73114 Schlat
Telefon (0 71 61) 999 02 24 | Telefax (0 71 61) 999 02 14
info@manufaktur-joerg-geiger.de

HANDMADE IN GERMANY