

Double Infused for Extra Flavour

Bathtub Gin

Signature Drinks



Bathtub Gin Perfect Serve – Gin Tonic



„Lot’s of Ice, an Orange-Slice and Someone Nice“

Zutaten

50ml Bathtub Gin
150ml Premium Tonic Water
(z.B. Fever-Tree Mediterranean)
Orange
Eis

Perfect Serve

50ml Bathtub Gin in ein Highball-Glas gefüllt mit Eis geben.
150ml Tonic Water hinzugeben und garnieren mit einer
Orangenscheibe

Durch das Double-Infusion-Herstellungsverfahren (Mazeration) erhält Bathtub Gin ein außergewöhnliches Geschmacksprofil mit einer leichten Süße, die besonders in einem klassischen Gin Tonic zur Geltung kommt. Daher passt auch das etwas süßere Mediterranean Tonic perfekt zu Bathtub Gin. Die Orangen-Garnierung bildet die passende Brücke zur Orangennote des Gins.

Bathtub Gin Perfect Serve – Negroni



Zutaten

25ml Bathtub Gin
25ml süßer Wermut
25ml Campari
Orange
Eis

Perfect Serve

25ml Bathtub Gin, 25ml Wermut und 25ml Campari in ein Rocks-Glas gefüllt mit Eis geben. 10 Sekunden umrühren und garnieren mit einer Orangenscheibe.

Die besonderen Geschmacksnoten von Bathtub Gin kommen bei diesem Cocktail perfekt zur Geltung in Kombination mit dem süßen Wermut und dem bitteren Campari, um einen ganz besonderen Negroni zu bilden. Die Orangen-Garnierung ist die passende Brücke zur Orangennote des Gins.

Bathtub Gin – Weitere Negroni-Varianten



The Rosé Negroni

Bathtub Gin, Chamberzytte, Aperol, Belsazar Rose and sliced strawberries.



White Negroni

Bathtub Gin, Luxardo Bitter Bianco, Bianco Vermouth and a grapefruit slice.

Grapefruit Negroni

Bathtub Gin, Campari, Pampleousse Liqueur, grapefruit bitters and a grapefruit slice.

The Bathtub Negroni

Bathtub Gin, Campari, Antica Formula and an orange slice.

Coffee Negroni

Bathtub Gin, Belsazar Red, Campari, Cold Brew concentrate and an orange slice.

The Spiced Negroni

Bathtub Gin, Belsazar Red, Campari, Allspice, a cinnamon stick and orange zest.



Rumbullion!

Signature Drinks



Rumbullion! Perfect Serve – Rumbullion! Cola



Zutaten

50ml Rumbullion!
150ml Cola
Orange
Eis

Perfect Serve

50ml Rumbullion! in ein Highball-Glas gefüllt mit Eis geben und toppen mit 150ml Cola. Umrühren und garnieren mit einer Orangenscheibe.

Der Grund für die Entwicklung von Rumbullion! war es, einen Rum zu kreieren, der perfekt mit Cola harmoniert, um das Beste aus der beliebtesten Art Rum zu trinken herauszuholen. Die würzigen und intensiven Noten von Rumbullion! harmonieren perfekt mit Cola (z.B. Afri-Cola, Fever-Tree Madagascan Cola oder Coca-Cola).

Rumbullion! Perfect Serve – Old Fashioned



Zutaten

50ml Rumbullion!
Angosturabitter
1 Würfel / 1 Teelöffel brauner Zucker
Orangenschale
Eis

Perfect Serve

Den Würfel braunen Zucker in einem Rocks-Glas mit drei Tropfen Angosturabitter übergießen und verrühren. 50ml Rumbullion! hinzugeben, mit Eis toppen und gründlich verrühren. Die Orangenschale über dem Glas ausdrücken, verdrehen und als Garnitur ins Glas geben.

Der Rum-Old Fashioned erfreut sich immer größerer Beliebtheit, getrieben durch einen allgemeinen Old Fashioned-Trend. Rumbullion! bildet eine besonders geschmackvolle Basis für den Old Fashioned.

Rumbullion! Perfect Serve – Spiced Daiquiri



Zutaten

50ml Rumbullion!
20ml Limettensaft
10ml Zuckersirup
Limettenschale
Eis

Perfect Serve

50ml Rumbullion!, 20ml Limettensaft und 10ml Zuckersirup in einen Shaker mit Eis geben und kräftig shaken. Anschließend ein Rocks-Glas mit Eis füllen und den Inhalt des Shakers durch ein feines Sieb in das Glas gießen. Zuletzt eine Limettenschale über dem Glas ausdrücken und mit einer Limettenschale garnieren.

Der Spiced Daiquiri ist ein perfekter Sommercocktail und wird durch das besondere Geschmacksprofil von Rumbullion! zu einem echten Highlight.

Rumbullion! Perfect Serve – Rumbullion! UP



Zutaten

50ml Rumbullion!
Eis
Orange

Perfect Serve

50ml Rumbullion! in ein Rocks-Glas mit Eis geben und mit einer Orangenscheibe garnieren.

Anders als die meisten Spiced-Rums kann Rumbullion! auch perfekt pur getrunken werden und nicht nur als Begleiter für Cocktails. Dieser simple Drink lässt Rumbullion! seine komplette Geschmacksvielfalt und Würze entfalten und die Orangenscheibe komplettiert dies mit einer leichten Frische.