




# BRUNNER

Trinkgenuss seit 1953


## MALFY Gin con Limone G.Q.D.I


So türkisblau wie die italienischen Bergseen (oder auch die seichte Mittelmeerküste) und so gelb wie die spritzigen Zitronen von der Amalfi-Küste ist das Etikett des Malfy Gins. Gleich dreimal stösst man zudem auf die Letter G.Q.D.I., was so viel wie "Qualitäts-Gin aus Italien" bedeutet. Die Bezeichnung scheint eine marketingstrategische Erfindung der Hersteller zu sein, denn ausser dem Malfy Gin benutzt niemand die Abkürzung. Die Idee zu dem Gin entstand, als Brennerei-Inhaber Carlo Vergnano und Destillateur Beppe Ronco den nahe gelegenen Monviso Berg bestiegen und dort nicht nur klarstes Quellwasser, sondern auch wilde Wacholderbüsche vorfanden. Zusammen mit der grossen Varietät an Zitrusfrüchten, die in Italien heimisch ist, hatten die Männer alle wichtigen Inhaltsstoffe für einen Gin in der Nähe. Anfangs stellte die Vergnano-Familie, die seit 1992 eine 1906 erbaute Destillerie in Moncalieri bei Turin leitet, den Malfy Gin in kleinen Chargen her. Als Elwyn Gladstone, Gründer von Biggar & Leith, darauf aufmerksam wurde, schlug er jedoch eine Kollaboration vor – das Publikum sollte grösser und globaler werden. Die Herstellung liegt nach wie vor in den Händen von Carlo, seiner Frau und deren Kinder sowie von Beppe Ronco und Denis Muni.

Die Ginsorte "Con Limone" setzt verstärkt auf Sfusato-Zitronen, die in dem besonderen Mikroklima der Amalfi-Küste im südlichen Italien wachsen. Dazu gesellen sich Wacholder, Anis, Koriander und weitere Botanicals. Der Geschmack wird von einer erfrischenden, spritzigen Zitrusfruchtigkeit bestimmt.

 Italien

 Torino Distillati

 41 %

 70 cl

 6er Karton

