

# Lokales und regionales an der qtopia kino+bar

## ISIGIN London Dry Gin

Eigengewächs der gin-garage.ch. Produziert und abgefüllt in der Säntisblick Destillerie Bruno Eschmann in Niederbüren. Ein schnörkelloser, fadengerader London Dry Gin mit einer dezenten Wacholder- und Fruchtnote, würzig und doch mild, vorallem auch im Abgang. Pur, on the rocks oder mit einem Tonic - ein schönes Drinkerlebnis! Für den Gin-Tonic schlechthin! Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Pfeffer, Zitronenschale und drei geheime Zutaten!

**Der ISIGIN wurde 2 x mit Gold ausgezeichnet - World GIN Awards 2024**



## MAEMOD WHISKY

Whisky Bordeaux cask aus Grünenmatt BE.

Bierbrand gereift im Bordeaux Fass, Trinkstärke 42% Vol., Fasstärke 62% Vol., single malt, single cask, zarte Noten von Honig und Trockenfrüchten, gut eingebundenes Holz, intensiver Körper, leichte Vanille, lange anhaltend, harmonisch, weich.

**Mit Gold ausgezeichnet sowie Kategorien- und Jahressieger 2022 und 2023.**



## MAEMOD RUM RAISIN

Maemod Rum, 2 Jahre mit eingelegten Bio-Rosinen im alten Rumfass aus Jamaica gereift. Rum (65% Vol.) zweifach gebrannt aus Bio-Zuckerrohrmelasse von Paraguay. Das Resultat ist ein hocharomatischer, intensiv-süßer Likör mit 54% Vol. Schmeckt pur oder mit Eis.



## GRAPPINO SCHLOSS USTER

Der Grappino Schloss Uster ist aus feinsten Riesling & Sylvaner Trauben hergestellt. Angebaut wird am Ustermer Südhang des Stauberbergs, wo bereits seit über 30 Jahren Weinreben angebaut werden. Am Stauberberg herrscht ein ausgeglichenes Klima und eine sehr gute Bodenstruktur, die eine perfekte Grundlage bieten, für eine hohe Qualität der Trauben und somit für aussergewöhnliche Weine.

Der Grappino wird typischerweise pur zu Kaffee oder als Digestif getrunken.



## WERMUT WEISS

Es mag niemanden überraschen, dass es sich beim „Wermut“ um das legendäre, würzige Aperitifgetränk handelt. Entwickelt wurde er durch das gleichnamige Trendlokal im Zürcher Kreis 5, welches mit Minimalismus und Liebe zum Detail an die spanischen Vermuterías anlehnt. Lange wurde an dem Rezept gefeilt bis endlich die optimale Zusammensetzung von Gewürzen gefunden wurde. Der weisse Wermut schmeckt herb mit einer zurückhaltenden Süsse.



## GISELLE APÉRITIF

Dieses Aperitifgetränk mit Limetten-, Quitten- und Ingwergeschmack stammt von der Zürcher Belle Giselle SA. Den Likör auf Vodka-Basis lancierte man erst 2018. Bei der Herstellung kommen rein natürliche Zutaten zum Einsatz. Quitten- und Limettensaftkonzentrat sorgen für den überwiegend fruchtigen Geschmack, der von einer würzig-herben Ingwernote begleitet wird. Als Konkurrenz für Hugo und Co. ist der Giselle Apéritif in spritzigen Mixgetränken und Longdrinks einsetzbar. Etwa in einem Weinglas mit Mineralwasser sowie Champagner bzw. Prosecco aufgefüllt und mit Minze garniert.



## WEINBRAND BARRIQUE

1894 wurde der erste Brennshafen in Hallau in Betrieb genommen.

Die Kunst des Destillierens wurde seit Generationen vom Vater an den Sohn weitergegeben.

Qualität ist seit jeher das oberste Gebot von Hans Zimmerli. Damit ein hervorragendes Destillat produziert werden kann, ist er in erster Linie auf reife und gesunde Früchte angewiesen. Diese werden von vielen Bauern und Privatpersonen täglich frisch bei ihm angeliefert. Das anschliessende, gewissenhafte Einmaischen der Früchte ist ebenfalls eine wichtige Aufgabe, damit es zum idealen Gärprozess kommt.

