



Das alkoholfreie Destillat «Wald & Rauch» sorgt für Furore weit über Basel hinaus: Obwohl alkoholfrei, zeigt es besonders intensive Aromen.

Wald & Rauch

DEN WALD IN DER FLASCHE

Das alkoholfreie Destillat Wald & Rauch ist eine Hommage an den Waldspaziergang. 13 hochwertige Zutaten aus dem Wald und seiner Umgebung werden dafür verwendet. Allesamt stammen sie aus nachhaltiger Produktion und teilweise sogar aus Schweizer Wildsammlung. Die rauchige Komponente liefert der Rauch von Wacholderholz mit. Destilliert wird Wald & Rauch in kleinen Auflagen in der Stadtbrennerei Basel. Das Destillat kommt nicht nur ohne Alkohol aus, sondern auch ganz ohne Zucker, Aromen und Konservierungsstoffe. Mehr als zwei Jahre lang tüftelten die Macher an der Rezeptur, bis sie perfekt war. Roger Grüter vom Angel's Share verwendet Wald & Rauch gerne für alkoholfreie Cocktailalternativen, allerdings müsse man vorsichtig bei der Dosierung sein. Trotz dem fehlenden Alkohol ist das Destillat nämlich überaus intensiv und ergiebig.

editiondunkel.com



SHIRLEY IM WALD

ZUTATEN

1 cl Wald und Rauch
1.5 cl Grenadinesirup hausgemacht
1.5 cl Limettensaft
Ginger Ale

GARNISH: Minze

GLAS: Longdrink

ZUBEREITUNG

Wald und Rauch, Grenadine und Limettensaft ins Glas geben, Eis dazugeben und mit Ginger Ale auffüllen.