

The First Flush Gin

handcrafted · small batch · organic

Der First Flush Premium Dry Gin ist der einzige Gin, der den edlen und seltenen Silver Needle Tee mit neun verführerischen und handverlesenen Bio-Botanicals kombiniert und ein absolut neues und unvergleichbares Gin-Erlebnis schafft.

Es entsteht ein ausdrucksstarker, würziger und zugleich milder Geschmack, der ein spritzig, warmes Trinkvergnügen der Extraklasse kreiert.

Durch den hochwertigen weißen First Flush Silver Needle Tee, der einen zarten, weichen und samtigen Geschmack mit sich bringt, werden die Botanicals perfekt in Szene gesetzt und hervorgehoben. Außerdem verleiht er dem Gin seinen unvergleichlich schönen goldenen Farbton.

Unser First Flush Gin wird vom ersten bis zum letzten Schritt, durch uns, von Hand gefertigt und in kleinen Chargen im Pot Still Verfahren destilliert.

Nach der Abfüllung wird jede Flasche von uns mit einem speziellen Wachs versiegelt, mit unserem Distillery Emblem geprägt und von Hand nummeriert. Das macht jede Flasche zu einem absoluten Unikat.



Die Botanicals

Die **Wacholderbeeren** sorgen für das leicht bittere und beerige Aroma unseres First Flush Gin. Durch die hohe Qualität der Wacholder entsteht ein sanftes und frisches Aroma, das den anderen Botanicals Raum zur Entfaltung gibt. Zurückhaltend aber dennoch klar erkennbar im Geschmack.

Amchur ist ein indisches Gewürz, welches in der westlichen Hemisphäre eher unbekannt ist. Es ist ein Pulver aus grüner, unreifer Mango, die gefriergetrocknet und zermahlen wird. Als Fruchtkomponente bringt die grüne Mango eine Säure mit, die an die Frische und Aromatik einer Zitrone erinnert.

Der grüne **Kardamom** ist angenehm aromatisch und verleiht dem Gin eine wärmende, arabisch anmutende Würze. Dadurch bekommt unser Gin eine süßliche und leichte, eukalyptusähnliche Schärfe.



Berberitze



Amchur



Wacholderbeere



Szechuan Pfeffer



Kardamom

Berberitzen sind kleine rote Beeren, die häufig in der orientalischen Küche verwendet werden. Sie bringen eine beerig-süßliche Note in den First Flush Gin. Durch die fruchtige Säure der Berberitze wird das Wacholderbeer-Aroma mit den anderen Gewürzen sanft verbunden.

Unser **Szechuan Pfeffer** fasziniert durch seine prickelnde, leicht scharfe Note. Das typisch betäubend-scharfe Zitrusaroma bekommt durch unser spezielles Herstellungsverfahren eine leicht zimtige Nuance und wird angenehm weich.

Durch diese besondere Zusammensetzung ergibt sich ein **faszinierendes Aromen- und Geschmackserlebnis**.

Der Silver Needle Tee gilt als einer der hochwertigsten und gesündesten Weißtees der Welt. Besonders ist hierbei, dass keine Blätter des Tees gepflückt werden, sondern ausschließlich die frischen, jungen Triebe.

Diese sehen aus wie sehr feine silberne Nadeln, die eindrucksvoll schimmern und das Sonnenlicht wunderschön reflektieren.



“First Flush” bezeichnet die erste Teernte des Jahres, welche nur an zwei Tagen im März möglich ist und ausschließlich von den erfahrensten Mitarbeitern in Handarbeit durchgeführt wird. Das macht unseren Tee zu einer Rarität.

Da uns die Qualität und die nachhaltige Produktion unserer Botanicals sehr am Herzen liegt, arbeiten wir ausschließlich mit regionalen Zulieferern zusammen, die mit nationalen und internationalen, biozertifizierten Landwirten kooperieren. Dadurch ergeben sich feine saisonale Geschmacksnuancen, die jede Batch unseres First Flush Gins einzigartig machen.

Easy Drinks

First Flush Tonic		Lemon Flush		First Cheers	
4 cl First Flush Gin 120 ml Tonic Water Zitronenzeste Rosmarin Highball/Tumbler	4 cl First Flush Gin 120 ml Bitter Lemon Zitrone Highball/Tumbler	3 cl First Flush Gin 1,5 cl Holundersirup 1 Limette 100 ml Tonic Water Weinglas/Tumbler			
Den Rosmarin kurz flambieren und mit vier Eiswürfeln in das Glas geben. The First Flush Gin und Tonic Water auffüllen. Zitronenzeste leicht eindrehen und hinzugeben. Cheers! (ps. wir empfehlen Dry oder Elderflower Tonic Water)	Den First Flush Gin zusammen mit 4 Eiswürfeln und einer dünnen Scheibe Zitrone in ein Glas geben. Mit Bitter Lemon auffüllen und einer weiteren Zitronenscheibe garnieren. Cheers!	Die Limette achteln, zwei der Achtel zwischen den Finger in das Glas hineinpressen. 3 Eiswürfel, sowie Holunderblütensirup und First Flush Gin dazugeben. Mit Tonic Water aufgießen und umrühren. Cheers!			

Fancy Drinks

Silver Needle Cup		Munich Mule First Grade	
3 cl The First Flush Gin 2 cl Lillet Blanc 90 ml Ginger Ale Orange, Zitrone, Limette, Minze, Apfel Limonadenglas/Tumbler	4 cl The First Flush Gin ½ Limette 100 ml Ginger Beer Gurke Highball/Tumbler		
Orange, Zitrone, Limette und Apfel in feine Scheiben schneiden. 3 Eiswürfel in ein Glas geben, sowie den First Flush Gin und Lillet Blanc. Mit Ginger Ale auffüllen, mit den Fruchtscheiben dekorieren. Die Minze zwischen den Handflächen reiben, ins Glas dazugeben und genießen. Cheers!	Das Glas mit 4 Eiswürfeln füllen. Den Saft einer halben Limette darüber auspressen, den First Flush Gin hinzugeben und mit Ginger Beer auffüllen. Drei Scheiben einer Gurke oder ein langes Stück Gurkenschale zuschneiden und in den Drink geben. Einmal umrühren Cheers!		

Das Gründerteam der
The First Flush Distillery



The
First Flush
Distillery

Say hi,
visit us!
www.thefirstflush.de




[@thefirstflush](https://www.instagram.com/thefirstflush)

D-80538
München