



Distiller's Cut Edition 2023: Acer Saccharum

09.10.2023 10:00 CEST

## Monkey 47 launcht Distiller's Cut Edition 2023: Acer Saccharum

Jedes Jahr erweitert Monkey 47 mit dem Distiller's Cut die Grenzen der Destillation, ohne jemals Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Auch im 13. Jahr ging die Jagd nach der legendären „Species Rara“ weiter und führte letztlich ans andere Ende der Welt, ca. 7.000 km vom Schwarzwald entfernt... Die 48. Zutat des diesjährigen Distiller's Cut: Acer Saccharum – besser bekannt als Ahornsirup! Die neueste Edition ist ab dem 12. Oktober 2023 exklusiv in einer limitierten Anzahl im Monkey Kiosk verfügbar.

Erstmals arbeitete der Gin aus dem Schwarzwald mit einem lokalen kanadischen Hersteller zusammen, um gemeinsam die Handwerkskunst zu

feiern. Die Cosman & Webb Farm stellt seit fast einem halben Jahrhundert feinsten Bio-Ahornsirup her. Beide, Monkey 47 und Cosman & Webb Farm Ahornsirup, teilen die Hingabe für unvergleichliche Qualität, werden in Handarbeit und in kleinen Chargen hergestellt.

Der Monkey 47 Distiller's Cut 2023 ist ein würziger und eleganter Dry Gin, der eine zarte, süße Note mit einem Hauch von Karamell aufweist. „Ahornsirup hat ein überzeugendes Geschmacksprofil, dessen feine Nuancen perfekt zur Aromenvielfalt und Komplexität von Monkey 47 passen“, so Alexander Stein, Gründer von Monkey 47 Schwarzwald Gin.

### **Wunderbar(es) Design**

Für die limitierte Edition wurde auch das Design der Flasche angepasst: Das Etikett ist inspiriert von der Rinde des Ahornbaums und in einem hellen und warmen Braunton gehalten. Die passende Geschenkbox vereint im Design die legendären Dschungel-Elemente von Monkey 47 und wird aus nachhaltigem Papier hergestellt. Ein besonderes Highlight ist der unverwechselbare Flaschenhalsring mit der Gravur der Worte „EX PLURIBUS UNUM“ (lateinisch für „einer von vielen“), der speziell für die Edition vergoldet wurde.

Auf Grund der limitierten Verfügbarkeit, wird die Flasche zum Preis von 79,95 € per Verlosung vergeben. Monkey 47 Distiller's Cut 2023 wird mit 47 % ABV in einer 500 ml Flasche abgefüllt.

Mehr Informationen auf [MONKEY47.com](https://www.monkey47.com) und auf Instagram [@MONKEY47](https://www.instagram.com/MONKEY47).

#MONKEY47 #DistillersCut2023

### **Distiller's Cut Guestshift Tour 2023**

Als besonderes Highlight wird es zudem noch eine Monkey 47 Distiller's Cut Guestshift Tour vom deutschen Gin Brand Ambassador Arthur Martoyan durch die Metropolen des Landes geben. Im Anschluss an die Bar Convent Berlin besucht Arthur Martoyan Deutschlands Top-Bars, um die Gäste mit exklusiven Distiller's Cut Drinks und kanadatypischen Pancakes mit Ahornsirup zu verwöhnen.

Tour-Daten (kurzfristige Änderungen vorbehalten):

19.10.2023 – Suderman, Köln

22.10.2023 – Hunky Dory, Frankfurt

23.10.2023 – Jigger&Spoon, Stuttgart

02.11.2023 – The Wash, Berlin

09.11.2023 – The Local, Hamburg

### **Signature Serve: “Vallières’ Secret”**

Cocktail Recipe by Julian Langestraat, Global Brand Ambassador MONKEY 47

- 5 cl MONKEY 47 Distillers Cut 2023
- 3 cl Blaubeer Saft
- 2 cl Limonen Saft
- 1 cl Ahorn Sirup
- 1 Esslöffel Blaubeere Ahorn Marmelade

Alle Zutaten mit Eis in einen Cocktail Shaker geben. Den Drink mit Hilfe eines Barsiebs abseihen und in ein Nick & Nora Glas füllen. Garniere den Drink mit einem Ahorn karamellisierten Bacon Strip (am besten aus dem Schwarzwald).

Über Monkey 47:

Der Kult-Gin Monkey 47 aus dem Schwarzwald vereint britische Tradition, die Exotik Indiens und die Reinheit und Ursprünglichkeit des Schwarzwaldes mit handwerklicher Meisterschaft. Gut ein Drittel der Zutaten für diesen speziellen Gin stammen aus dem Schwarzwald, wie die Tannenspitzen, Holunderblüten, Schlehen und Brombeerblätter, um nur einige zu nennen. Insgesamt 47 handverlesene pflanzliche Zutaten, angesetzt in extrem weichen Quellwasser des Schwarzwaldes, verleihen Monkey 47 seine unvergleichliche Komplexität und Qualität. Das pièce de résistance ist die Verwendung einer urtypischen Schwarzwälder Geheimwaffe – frische Preiselbeeren! Durch meisterliche Destillation und einer Reifung in traditionellen Steingutgefäßen entwickelt das Destillat seine unnachahmliche Harmonie und Weichheit, die Monkey 47 auch pur getrunken zu einem absoluten Hochgenuss machen. Vom beschaulichen Schwarzwaldtal aus hat Monkey 47 seine Reise um die Welt angetreten und ist schon nach kurzer Zeit in über 50 Ländern, auf vier Kontinenten ein beliebter Begleiter. Liebhaber, Bartender und Genießer auf der ganzen Welt schätzen die unglaubliche Komplexität und Harmonie eines Gins, der schon vor etwa 60 Jahren – eigentlich aus purem Heimweh nach England – erfunden wurde.

---

**Über Pernod Ricard Deutschland:**

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist weltweit der zweitgrößte Spirituosen- und Weinkonzern mit einem Umsatz von 10,7 Milliarden € im Geschäftsjahr 2021/22. Pernod Ricard besitzt 17 der Top-100-Spirituosenmarken und verfügt über eines der prestigeträchtigsten und umfassendsten Portfolios der Branche mit über 240 Premiummarken, die in mehr als 160 Märkten vertrieben werden. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein Portfolio von bekannten Premium Marken wie z.B. Ramazzotti, Havana Club, Absolut, Lillet, Malibu, MALFY, Perrier-Jouët, Chivas Regal, Jameson, The Glenlivet, und Monkey 47. Die Mission von Pernod Ricard „Unlock the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place“ wird über die gesamte Geschäfts- und Wertschöpfungskette in alle Aktivitäten eingebunden. Der Erfolg in Deutschland basiert natürlich nicht nur auf den starken Marken, sondern genauso auf dem täglichen Einsatz aller 225 Mitarbeiter:innen. Die jedes Jahr stattfindende Employee Survey ergab, dass sich 81 % der Mitarbeiter:innen in hohem Maße mit dieser Vision identifizieren. Zudem stimmen 86 % zu, dass ihre Arbeit zum Erfolg von Pernod Ricard beiträgt und 80 % sind der Meinung, dass jede:r Créateur de Convivialité die gleichen Chancen im Unternehmen hat (iSay 2.0 Survey, 2021).

**Mehr Informationen unter:** [www.pernod-ricard-deutschland.de](http://www.pernod-ricard-deutschland.de)

## Kontaktpersonen



### **Birte Wald**

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

[presse@pernod-ricard-deutschland.com](mailto:presse@pernod-ricard-deutschland.com)

+49 221 - 43 09 09 123