



Monkey 47 Distiller's Cut 2025

06.10.2025 10:00 CEST

Monkey 47 präsentiert Distiller's Cut mit „Fleur de Sel“

Monkey 47 stellt pünktlich zur Bar Convention Berlin (BCB) die 15. Edition des begehrten Distiller's Cut vor. Die diesjährige „species rara“ – das legendäre 48. Botanical – ist eine außergewöhnliche Zutat aus Südfrankreich: handgeerntetes Fleur de Sel aus den schimmernden rosafarbenen Salzwiesen der Camargue. Die limitierte Edition ist seit dem 1. Oktober 2025 über ein Raffle auf der Monkey 47 Website sowie in ausgewählten Märkten erhältlich.

Der Distiller's Cut steht seit jeher für Kreativität und Handwerkskunst, sowie Liebe zum Detail – und die neue Edition ist da keine Ausnahme. Denn einmal jährlich begibt sich Monkey 47 auf die Suche nach einer seltenen Zutat, um

seinen ikonischen Schwarzwald Dry Gin in eine streng limitierte Sonderedition zu verwandeln. In diesem Jahr fiel die Wahl auf das „weiße Gold“ der Camargue – ein Meersalz, das seit Jahrhunderten in traditioneller Handarbeit von Salzbauern, sogenannten Sauniers, gewonnen wird. Bis heute wird das Salz dort von Hand geerntet.

Ein meisterhaft komponierter Dry Gin, veredelt mit kostbarem „Fleur de Sel“

Der Monkey 47 Distiller's Cut 2025 vereint 47 sorgfältig ausgewählte Botanicals mit der mineralischen Frische des Fleur de Sel. Das Ergebnis ist ein pikant-eleganter Dry Gin mit einer feinen Brise Meeresluft und einer außergewöhnlich komplexen Tiefe – ein Erlebnis für Barkeeper:innen und Gin-Enthusiast:innen gleichermaßen. Die limitierte Edition „Fleur de Sel“ entfaltet mit jedem Schluck eine Prise wilde Magie der Camargue.

Die Flasche der limitierten Edition ist ein echtes Sammlerstück: Das schimmernde Etikett in Rosé und Blau spiegelt die Farben der Camargue wider, während der vergoldete Flaschenhalsring mit der Gravur „ex pluribus unum“ (Latein für „einer aus vielen“) die Exklusivität der Edition unterstreicht. Die Geschenkbox ist mit dem ikonischen Affen-Design der Marke versehen.

Alexander Stein, Gründer von Monkey 47: „Unsere unendliche Neugier und Abenteuerlust machen den Distiller's Cut jedes Jahr zu etwas Besonderem. Dieses Mal führte uns die Reise in die Camargue – zu einer Zutat, die ebenso rar wie faszinierend ist. Das Ergebnis ist ein Gin, der unsere Philosophie von Qualität und Handwerkskunst perfekt verkörpert.“

Signature Drink: Salty Monkey

Den Rand eines Martini Glases mit einer Scheibe Grapefruit anfeuchten und in „Fleur de Sel“-Kristalle tauchen, bis er gleichmäßig bedeckt ist. 40 ml Monkey 47 Distiller's Cut 2025, 40 ml frischen Grapefruitsaft und 10 ml Zuckersirup in einen Shaker geben. Kräftig shaken und in das vorbereitete Glas abseihen – et voilà! Ein Cocktail so frisch wie ein Tag in der Camargue. Cheers!

Der Distillers Cut 2025 wird erstmals auf der Bar Convention Berlin (BCB) vom 6.- 8. Oktober vorgestellt. Besucher:innen können am eigenen Monkey 47 Booth in Halle 20 die limitierte Edition tasten.

Mehr Informationen auf der [Monkey 47 Website](#) und auf Instagram [@monkey47](#).

Über Pernod Ricard Deutschland:

Pernod Ricard mit Hauptsitz in Paris ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Spirituosen- und Champagner-Branche, das Tradition, modernste Markenentwicklung und globale Vertriebstechnologien miteinander verbindet. In Deutschland wird die Gruppe durch Pernod Ricard Deutschland GmbH mit Sitz in Köln repräsentiert und vermarktet ein prestigeträchtiges Portfolio von Premium- bis Luxusmarken. Dazu gehören Absolut Vodka, Ramazzotti, Ballantine's, Chivas Regal, Lillet und The Glenlivet, Jameson Irish Whiskey, Havana Club, Malfy Gin, Malibu sowie die Champagnermarken Mumm und Perrier-Jouët. Unsere Mission ist es, das nachhaltige Wachstum unserer Marken - mit Respekt für Mensch und Umwelt - zu fördern.

Mehr Informationen unter: www. Pernod-Ricard.de

Kontaktpersonen



Birte Wald

Pressekontakt

Senior Communications Manager

Unternehmenskommunikation

presse@pernod-ricard-deutschland.com

+49 221 - 43 09 09 123