



ELEPHANT GIN

ELEPHANT GIN

ist ein **handgefertigter** London Dry Gin mit einem Alkoholvolumen von 45%.

INSPIRATION

Inspiriert von der Natur Afrikas setzt Elephant Gin auf seltene **afrikanische Zutaten**, die sich mit frischen Äpfeln und reinem Quellwasser aus Deutschland vereinen.

Das Ergebnis ist eine einzigartige Zusammensetzung an Aromen, die aus zwei guten Gründen genossen werden kann:

Zum einen spiegelt sich der hohe **Qualitätsanspruch** von Elephant Gin in jeder Facette des Produkts wider - von der Herstellung bis hin zum Flaschendesign. Zum anderen geben die Gründer auch etwas an den Kontinent zurück, der sie so inspiriert hat: 15% des Gewinns jeder Flasche geht an zwei afrikanische Stiftungen, die sich für die **Erhaltung des stark gefährdeten afrikanischen Elefanten** einsetzen.



PRODUKTION

Elephant Gin wird in traditioneller **Manufaktur-Arbeit** hergestellt.

- Die **Botanicals** werden **handverlesen**, sodass nur die qualitativ besten Zutaten verwertet werden.
- Eine harmonische Kombination aus frischen Äpfeln und 13 anderen Kräutern werden für **einen ganzen Tag lang mazeriert**.
- Anschließend vollzieht Elephant Gin einen **langsamen Destillierungsprozess** zur Erhaltung reicher Aromen.



DIE FLASCHE

Jede Flasche ist **handgefertigt**:

- natürlicher Korken
- Kordel mit Bleisiegel
- handbeschriftetes Etikett

Natürlicher Korken
aus Portugal

1802 war ein besonderes
Jahr für
Entdeckungsreisende nach
Afrika um Kräuter zu
studieren.

Das Etikett auf der
Rückseite stellt eine
alte Karte von
Südafrika da.

Jeder Batch trägt
den Namen eines
besonderen
Elefanten.



Jede Kordel ist mit einem
Bleisiegel geschmückt und
per Hand um den
Flaschenhals gewickelt.

Das Etikett in Form
einer Briefmarke
orientiert sich an alte
Briefe, die von
Entdeckern Afrikas
zurück nach Europa
schickt wurden.

Jedes Etikett wird von
Hand beschriftet.

DER GIN

Eine harmonische Kombination aus **afrikanischen Zutaten** machen den Gin einzigartig.

- 14 verschiedene Zutaten darunter seltene afrikanische Kräuter sorgen für einen **unverwechselbaren Geschmack**.
- Elephant Gins **vielschichtiges Aromaprofil** ist auffallend ausgeglichen und kann deshalb gut pur oder auch in einem Cocktail getrunken werden.



AFRIKANISCHE ZUTATEN

Einige Favoriten unter den Zutaten sind:

Afrikanischer Wermut

- aus Südafrika
- Wermut wird in z.B. Absinth und Vermouth verwendet

Baobab

- afrikanische ‚Superfruit‘ aus Malawi
- starke Zitrusseigenschaften und 3x soviel Vitamin C wie eine Orange
- besonderer Liebling der Elefanten

Buchu

- aus den Bergregionen des West- und Südkaps Afrikas
- traditionelle Heilpflanze dessen Geschmack an schwarze Johannisbeere erinnert



Teufelskralle

- uralte Naturarznei aus den Savannen der Kalahari in Südafrika
- ausgeprägter bittersüßer Geschmack
- Europäische Kolonisten schickten sie im 18. Jahrhundert wegen ihrer Heileigenschaften nach Hause

Lion's Tail

- „Löwenschwanz“ aus Südafrika
- wird dort als ein magisches Kraut angesehen
- sorgt für ein nach Kräutern schmeckendes Randaroma

ZUTATEN



Links
Afrikanischer Wermut
Cassia Bark

Mitte
Baobab Puder
Buchu Blätter

Rechts
Teufelskralle
Lion's Tail

AROMA UND GESCHMACK

Trotz seines Alkoholvolumen von 45% hat Elephant Gin einen **besonders sanften Geschmack**.



Aromen

- zunächst ein subtiler Wacholderduft
- mit einem Unterton von Bergkiefer,
- sowie andere nach Kräutern duftende Noten

Geschmack

- komplex, aber auffallend zart
- umfasst florale, fruchtige und pikante Noten
- Würze der Pimento Beeren rundet ab

UNTERSTÜTZUNG FÜR ELEFANTEN

Alle **15 Minuten stirbt** ein afrikanischer Elefant auf Grund von unkontrollierter Elfenbeinwilderei. Bei dieser Rate könnten Afrikas Elefanten innerhalb der nächsten 10 Jahre aussterben.



DIE STIFTUNGEN

Elephant Gin leistet aktive Unterstützung und **spendet 15% des Gewinns** jeder verkauften Flasche an Organisationen, die sich dem Schutz des afrikanischen Elefanten widmen.



BIG LIFE
FOUNDATION

Big Life Foundation kämpft aktiv gegen Wilderei in Kenia. Sie beschäftigt ca. 280 Ranger in einem mehr als zwei Millionen Hektar großem Gebiet.

Space for Elephants Foundation konzentriert sich besonders auf die Wiederherstellung der Migrationswege, die durch den von Menschen gesetzten Grenzen zum größten Teil verloren gingen.



ZUSAMMENFASSUNG

Was macht Elephant Gin so besonders?

1. Er kombiniert sorgfältig ausgewählte Botanicals, darunter einige **afrikanische Zutaten** sowie frische Äpfel deutscher Herkunft.
2. Er ist **in Handarbeit hergestellt**. Nicht nur der Inhalt, sondern auch die Flasche selbst zeigt die Naturverbundenheit, die dem Gin zu Grunde liegt.
3. Er wurde nicht nur von **Afrika inspiriert**, sondern gibt auch etwas an diesen einzigartigen Kontinent zurück: Unterstützung des vom Aussterben bedrohten afrikanischen Elefanten.



THE FIRST STEP TO CHANGING THE WORLD
IS HAVING **THE RIGHT SPIRIT!**



ELEPHANT GIN
www.elephant-gin.com