



Law Gin (Gin of Ibiza)

100% made in Ibiza

LAW wird in Handarbeit von vier Freunden hergestellt. Die vorwiegend auf Ibiza geernteten, handverlesenen Botanicals werden in kleinen Batches verarbeitet. Neben den klassischen Gin-Zutaten finden vor allem die inseltypischen Zutaten Verwendung, wie zum Beispiel Kaktusfeigen, eine ausschließlich auf den Balearen beheimatete Wacholderart, die frischen Schalen von Orangen und Zitronen, „Pimientos de Padrón“ – eine pikante kleine Paprikasorte, sowie Salz aus den berühmten Salinen Ibizas für den Hauch Meeresluft in jeder Flasche. Destilliert wird in einem klassisch hispanischen Kupfer-Alambic.

Frische Zitrusfrüchte

Nahezu jeder handelsübliche Gin wird mit getrockneten Zitruschalen hergestellt. Nicht jedoch LAW. Da es auf Ibiza Orangen und Zitronen fast ganzjährig in großer Fülle direkt vom Baum gibt, lebt LAW Gin von der Verwendung frischer Zitruschalen. Unmittelbar vor der Verarbeitung geerntet, finden ausschließlich unbehandelte Früchte ihren Weg in die Destille. Von Hand gepflückt, stammen sie aus ausgewählten Gärten, in denen die Bäume dank Sonne, Wasser und der berühmten roten Erde Ibizas ganz natürlich gedeihen dürfen.