



Knut Hansen Gin - 42% - 50cl

Würde man dem Knut Hansen Dry Gin in einem dunklen Kämmerchen begegnen, könnte man schon Angst bekommen, denn auf den 50cl fassenden Steinzeugflaschen ist das Abbild eines ruppigen Seemanns mit durchdringenden, leuchtend blauen Augen zu sehen. Den unerschrockenen Hamburger Knut Hansen soll es wirklich einmal gegeben haben - wirklich famos wurde er allerdings erst durch diesen Gin.

Die Idee zum Gin aus regional bezogenen Äpfeln, Basilikum, Gurken und Wacholder entstand in den Köpfen von Kaspar Hagedorn und Martin Spieker beim abendlichen Zusammensitzen in einer Bar im Jahr 2016. Zu den vier "Leit-Botanicals" gesellen sich zehn weitere geheime Geschmacksgeber, die in der 200 Liter fassenden Arnold Holstein-Destille der Dolleruper Destille bei Flensburg zum Einsatz kommen. In Deutschlands nördlichster Brennerei ist man auf die Verarbeitung von Äpfeln zu Spirituosen faktisch spezialisiert. Für den Knut Hansen Dry Gin destilliert man ganze vier Mal unter langsamer Energiezufuhr und in kleinen Durchgängen.

Aroma:

kräftig nuanciert, Zitrusfrüchte

Geschmack:

Lavendel und Rosenblüten

Nachklang:

sehr langer und kräftiger Nachklang



Alk. Vol.: 42.0 %

Grösse: 50 cl

Land / Region: Deutschland

Herstellerinfos: Knut Hansen

Artikel-Nr: 340017

Seit 2003 gibt es die nördlichste Brennerei & Mosterei Deutschlands: die Dolleruper Destille. In der Dolleruper Destille, nicht weit von Flensburg entfernt, werden neben Bränden und Geisten aus regionalen Obstsorten auch deutscher Whisky, handwerklich destillierter Rhum sowie Gin hergestellt. Es landen dabei auch mal ungewöhnlichere Zutaten im Brennkessel wie für unseren Ingwergeist und Erdnussgeist. Mit viel Liebe zum Detail werden die Destillate vor Ort destilliert und von Hand abgefüllt. Ein besonderes Erlebnis ist die Besichtigung der Brennerei während der Ladenöffnungszeiten. Mit etwas Glück können Sie bei der Herstellung von erlesenen Destillaten über die Schulter schauen.