



Alkkemist Gin - 40% - 70cl

Mit seinen vielen floralen und herbalen Zutaten könnte er schon fast als Exot, ganz bestimmt aber als New Western Dry Gin durchgehen. Ganz besonders hervorgehoben wird die Verwendung von Muskateller- Trauben und Meerfenchel als geschmacksgebende Stoffe. Meerfenchel ist eine krautige Pflanze, die an felsigen Küsten wächst und seit der Antike kulinarisch genutzt wird.

Ausserdem kommt der dreifach destillierte Getreidealkohol unter anderem noch mit folgenden Botanicals in Berührung: Salbei, Eisenkraut, Graues Heiligenkraut, Rosenblüten, Melisse, Bergtee, Kamille, Thymian, Fenchel, Wacholder. Um genau zu verstehen, welche Aromen da allesamt frei werden, müsste man schon fast ein Botaniker-Lexikon aufschlagen. Vielleicht reicht es aber auch, zu wissen, dass der Alkkemist Gin überwiegend süsslich-fruchtig und floral schmeckt.

Geschmack:
süsslich-fruchtig mit Trauben und Zitrus, dazu florale und würzig-herbale Noten.



Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Spanien
Herstellerinfos: Alkkemist

Artikel-Nr: 340611

"Unter dem Licht des Vollmonds destilliert", heisst es auf der wahrlich ansehnlichen Alkkemist Flasche. Das soll nicht nur schön klingen, sondern beinhaltet auch ein Fünkchen Wahrheit (auch wenn das Ganze vielleicht nicht ganz so romantisch abläuft, wie man es sich vorstellt): Die Destillation des innovativen Gins mit insgesamt 21 Botanicals findet nämlich nur während Vollmondphasen, also genau 12 Mal im Jahr, statt.



BRENNBLASE.CH
Whisky, Gin & Co...