

DRINKS.

Conker Spirit Port Barrel Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40803
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Dorset
Abfüller	Conker Spirit, 16A Inverleigh Rd, Bournemouth BH6 5HA, UK
Marke	Conker Spirit
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit trockenem Wacholder, frischen Kräutern, Orange, süsser Vanille, Eichenholzwürze und Beerenfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit zehn Botanicals (u.a. Meerfenchel, Stechginsterblüten, Holunderbeeren) angereichert; in Portweinfässern ruhen gelassen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Rupert Holloway begann mit einer winzigen Kupferdistille in der Küche seiner Mietwohnung - er hatte sich in den Kopf gesetzt, einen neuen Gin zu kreieren und später eine erfolgreiche Brennerei aufzubauen. Im April 2014 stand bereits die 30 Liter grosse Alembic Pot Still bereit und Rupert hatte seinen Job aufgegeben, um sich dem Destillieren zu widmen. Ein Jahr später verkaufte er seine allererste Flasche und holte seinen alten Schulfreund Fred Gamper mit ins Boot. Wenige Jahre später ist daraus ein achtköpfiges Team geworden. Auch die Brennkapazität wurde erhöht: In der Brennerei gibt es aktuell zwei Alembic Pot Stills mit einer Kapazität von jeweils 60 Litern zu bestaunen. Ein Innovation Lab sowie eine Abfüll- und Etikettieranlage gehören ebenfalls zur Einrichtung. Viele Besucher zählt die Conker Spirit Distillery allerdings nicht - Rupert lädt einmal im Monat zu einer exklusiven Tour durch sein Reich ein. Seine handgefertigten Spirituosen fallen in die Kategorie der Gins und Liköre. Der Dorset Dry Gin enthält die Essenzen von Wacholderbeeren, Koriandersamen, Angelikawurzel, Veilchenwurzel, Kassiarinde, Bitterorangenschalen, Limettenschalen, Meerfenchel, Stechginsterblüten und Holunderbeeren. Die Zutaten werden zum Grossteil aus aller Welt bezogen. Es gibt jedoch Ausnahmen: Der Meerfenchel und die Stechginsterblüten werden in der umgebenden Küstenlandschaft eingesammelt; der Koriander wächst auf einem naheliegenden Bauernhof.

Nun aber zum Port Barrel Gin: Hierbei handelt es sich um die fassgereifte Variante des Dorset Dry Gins. Für die Reifung wählte man kein x-beliebiges Eichenholzfass, sondern ein altes Portweinfass aus dem portugiesischen Douro-Tal, dessen Holz sich drei Jahre lang mit Tawny Port vollsaugen durfte. Das Fass verleiht dem Gin einen spannenden Farbton und ergänzt das Geschmacksprofil durch Aromen von Vanille, würzigem Eichenholz und roten Früchten.