DRINKS.

Niemand Dry Gin 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701289
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Hannover
Abfüller	Niemand Dry Gin UG, Falkenstr. 8, 30449 Hannover, Deutschland
Marke	Niemand
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	in der Nase mit Sandelholz und Lavendel. Geschmacklich stechen Rosmarin, Pinienkerne und Ingwer hervor, sodass ein floraler, holziger, frischer und relativ trockener Eindruck entsteht.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Lavendel, Sandelholz, Rosmarin, Apfel, Ingwer, Zimt, Koriander, Vanille, Pinienkernen und Wacholder
Ehrungen	China Wine and Spirits Awards 2017: Gold // Los Angeles International Spirits Competition 2017: Silber // New York World Wine and

	Spirits Competition 2017: Silber // International Wine and Spirits Competition 2017: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Wieso die Jungunternehmer Sebastian Otto und Torben Paradiek ausgerechnet "Niemand" als Namen für ihren Gin gewählt haben, lässt sich nur schwer erschliessen. Vielleicht waren es die Aussichten auf lustige Wortspiele wie z.B. "Niemand ist da!" oder "Niemand ist wie du!"? Mit Hemd, trendiger Fliege und Brille ausgestattet, präsentieren sich die beiden stolz vor ihrer eigenen Destille in Hannover. Seit 2015 stellen sie den Dry Gin her, der mit einer aussergewöhnlichen frisch-floralen Note besticht. Diese erhält er durch die drei elementaren Botanicals Lavendel, Sandelholz und Rosmarin. Dazu kommen Apfel, Ingwer, Zimt, Koriander, Vanille, Pinienkerne und Wacholder. Der dadurch entstehende Geschmack suggeriert den Verbrauchern, dass sie durch einen frühlingshaften Nadelwald laufen. 2017 war das erste erfolgreiche Jahr für Niemand mit vier hoch angesehenen Auszeichnungen. Der Gin hat es auch schon in zahlreiche Bars und Restaurants in ganz Europa geschafft, und ist sogar in China im Handel erhältlich. Die Einsatzmöglichkeiten in der Bar gestalten sich auch wirklich vielseitig: Der Signature-Cocktail ist eine eigene Interpretation des Gimlets mit Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss und Butterkeks-Krümeln. Die Macher nennen ihn "Der gebutterte August". Mehr lustige Cocktailnamen gefällig? Im Angebot wären da noch "Milchbubi", "Niemand jagt den Hirsch", "Niemand trinkt Sake" und "Maid in Hannover".