

DRINKS.

Gretchen Schwarzwald Dry Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703247
Alkoholgehalt	44%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Schwarzwald
Abfüller	Alfred Schladerer Alte Schwarzwälder Hausbrennerei GmbH, Schladererstraße 1, 79219 Staufen im Breisgau, Deutschland
Marke	Gretchen
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Gin Basil Smash, Gimlet, Gin Tonic...
Degustationsnotiz	im Duft kommen Pinien, Wacholder, Ingwer, Zitrone, Salbei, Koriander, Angelika und Blumen hervor. Der Geschmack ist trocken und wacholderbetont, mit vielschichtigen floralen Noten.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit 18 Botanicals angereichert, mit Quittenbrand und Fichtensprossen veredelt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Gretchen Dry Gin ist nicht der erste, und ganz sicher auch nicht der letzte Gin, der aus dem Schwarzwald kommt. Der Wacholderschnaps ist nach Philip Schladerers Grossmutter Gretchen benannt, die von ihrem Mann Alfred eine eigene Gin-Rezeptur gewidmet bekam. Die beispiellose Liebe begann kurz nachdem Alfred Schladerer 1919 das Gasthaus „Kreuz-Post“ mitsamt der hauseigenen Obst-Brennerei geerbt hatte. Das Paar stellte fortan die Weichen für die erfolgreiche Entwicklung des Familienbetriebs und legte ganz unwissentlich den Grundstein für den heutigen Hype um den Gretchen Gin. Die originale, handgeschriebene Rezeptur stammt aus dem Jahre 1947 - damals standen die britischen London Dry Gins hoch im Kurs und kleine Familienbrennereien in ganz Europa experimentierten mit ihren eigenen Versionen. Die Schladerer Hausbrennerei liegt in der Stadt Staufen im Breisgau, die sich am Westrand des Schwarzwalds am Übergang zur Rheinebene befindet. Der mittelständische Betrieb ist für seine Obstbrände und Fruchtliköre bekannt, denn Obstbäume wachsen in der Umgebung ganz hervorragend. Das Kerngeschäft will man auch weiterhin beibehalten, doch ein zweites Standbein schadet ja nie. Der seit vielen Jahren anhaltende Gin-Boom machte das alte Rezept für den Gretchen Gin urplötzlich wieder relevant. Der Gretchen Schwarzwald Dry Gin wird unter dem Einsatz von 18 Botanicals in einer alten Kupferbrennblase gebrannt. Dabei handelt es sich um (nicht genauer definierte) Beeren, Blüten und Kräuter. Schliesslich veredelt man den Gin noch mit hauseigenem Quittenbrand und Schwarzwälder Fichtensprossen. Das augenfällige Etikett wurde von dem bekannten Illustrator Olaf Hajek gestaltet.