

# DRINKS.

## NY Distilling Chief Gowanus New Netherland Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703252
Alkoholgehalt	44%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	New York
Abfüller	New York Distilling Company
Marke	NY Distilling
Typ	Gin
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Monate
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Martinez
Degustationsnotiz	Anklänge von Eichenholz, Pinien, dunklem Brot, Eukalyptus, Obstkuchen, Haselnüssen, Zimt, Muskatnuss und schwarzem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	auf der Basis von ungerEIFtem Rye Whiskey; mit Wacholder und Cluster-Hopfen aromatisiert; drei Monate lang fassgelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Craft Destillieren tauchen gerade erst wieder in den Grosstädten dieser Welt auf. Denn obwohl in den Städten am meisten konsumiert wird, kommen viele Spirituosen vom Land, wo der Zugang zu den landwirtschaftlichen und natürlichen Zutaten besonders einfach ist und Produktions - wie Lagerhallen reichlich Platz finden. München, London, Barcelona, Basel, Dublin und Wien - sie alle besitzen bereits ihre eigenen Spirituosen. Dass die Megametropole New York keine Hochburg der Spirituosenproduktion ist, dürfte noch niemandem negativ aufgefallen sein, denn lokale Attraktionen und Karrierechancen gibt es zu genüge. Doch Tom Potter, Bill Potter und Allen Katz störten sich daran (oder sahen zumindest gute Erfolgsaussichten) und formierten sich zu einem Team, um 2011 die New York Distilling Company ins Leben zu rufen. Drei Gins und zwei Rye Whiskeys mit interessanten Namensgebungen gehören zum Sortiment der Brennerei, die in der Richardson Street in Brooklyn ihr Zuhause hat.

Der Chief Gowanus New Netherland Gin ist eine wiederbelebte Version der frühen "Holland Gins", die von Destillieren weltweit nach niederländischem Vorbild hergestellt wurden. Als Basis dient ungereifter Rye Whiskey, der dann unter Zugabe von Wacholderbeeren und Cluster-Hopfen ein drittes Mal durch die Kupferbrennblase läuft. Anschliessend lässt man den Gin drei Monate lang in Eichenholzfässern ruhen. Den Chief Gowanus Gin kreierte man mit der Hilfe von Cocktail-Historiker David Wondrich, um einen authentischen Ausflug in die Vergangenheit der amerikanischen Holland Gins darzubieten. Der Gin erinnert geschmacklich an eine Mischung auf süsslichem Genever und hopfigem Bier, wobei auch die würzigen Roggenaromen durchscheinen.