

DRINKS.

nginious! Vermouth Cask Finished Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | NGVC0500 |
| Alkoholgehalt | 43% |
| Flascheninhalt | 50cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Basel |
| Abfüller | Ullrich Consulting nginious! Production, Huebacher 13 b, 8153 Rümlang, Schweiz |
| Marke | nginious! |
| Typ | Gin |
| Anwendung | pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art, z.B. für den klassischen Gin & Tonic |
| Degustationsnotiz | herbe Noten von Kräuterpflanzen, dazu Bitterorangen und orientalische Gewürze. |
| Verkehrsbezeichnung | Gin |
| Details | Mit 18 verwendeten Botanicals in 4 Gruppen (Frucht, Zitrus, Kräuter und Wurzeln, Süssholz) destilliert, in kleinen Chargen von je 100 Liter zu einem "Blended Gin" verschnitten |
| Ehrungen | Silber bei der San Francisco World Spirits Competition 2015 sowie Gold bei der DistiSuisse 2015/16 |



Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach
Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Oliver Ullrich setzte es sich zum Ziel, einen Gin zu entwickeln, der sich von den anderen auf dem Markt deutlich unterscheidet. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzte er auf das sogenannte "Blended-Gin"-Verfahren. Dabei werden die Botanicals nicht alle gemeinsam destilliert, sondern schrittweise verschnitten. Zudem legt Oliver Ullrich Wert auf Regionalität. So verwendet er für den nginous!-Gin typische Schweizer Kräuter wie Heublumen, Rotkleeblüten, Goldmelisse und Verveine, die den Botanical-Mix aus Wacholderbeeren, Berberitzen, Lorbeeren, Zitrusfrüchte und Kardamom bereichern. Diese nginous!-Edition erhielt ein Finish in einem ehemaligen Wermutfass, wodurch sie zusätzliche Noten von Bitterorangen und orientalischen Gewürzen aufnehmen konnte. Abgefüllt wird sie in mit Ziegenleder verkleidete Flaschen.