

DRINKS.

Matte Sloe Gin 20cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407927
Alkoholgehalt	28%
Flascheninhalt	20cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Bern
Abfüller	Matte Brennerei, Mühlenplatz 5, 3011 Bern, Switzerland
Marke	Matte
Typ	Sloe Gin
Anwendung	Pur oder für diverse Mixgetränke
Degustationsnotiz	Ausbalancierter Geschmack mit leicht süßen und bitteren Wacholder-, Schlehen- sowie Mandelaromen.
Verkehrsbezeichnung	Sloe Gin Likör
Details	Aus größtenteils regionalen Zutaten und eingefrorenen Schlehenbeeren hergestellt
Ehrungen	Distisuisse 2019: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Matte Gin rühmt sich damit, ausschließlich in Handarbeit hergestellt worden zu sein. In der Berner Matte Brennerei dreht sich alles um den 1000 Liter großen Brennkessel, in dem nicht nur Wacholderschnaps, sondern auch Absinth destilliert wird. Nahezu alle Zutaten - von dem Getreidealkohol der Alcosuisse AG bis hin zu den Botanicals, die dem Dry Gin eine ausgeprägte Wacholdernote und ein fruchtig-würziges Aroma verleihen, kommen aus der Umgebung. Dadurch unterstützt die Brennerei die lokale Landwirtschaft und hält die Transportwege kurz. Neben den typischen Wacholderbeeren geben Zitruschalen, Süßholz, Koriander, Kubebenpfeffer, Zimt, Paradieskörner und Ingwer dem Matte Dry Gin seinen unverwechselbaren Geschmack. Für den Schlehenlikör ging man noch einen Schritt weiter, sammelte Schlehenfrüchte von den Ufern der Aare ein und packte sie in die Gefriertruhe - durch die Einwirkung der Kälte werden die bitteren Gerbstoffe abgebaut und die Beeren schmecken milder und süßer. Anschließend lässt man die Schlehenfrüchte zusammen mit weiteren Zutaten im Gin mazerieren. Das Wildobst gibt dabei nicht nur sein Aroma, sondern auch seine dunkelblaue Farbe ab. Sobald der Gin das gewünschte Geschmacksprofil entwickelt hat, wird die Premiumspirituose abgefüllt, verkorkt, versiegelt und etikettiert.