DRINKS.

Birds Botanical Spirit 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen



Zusatzinformation

Artikelnummer	700121
Alkoholgehalt	42.2%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Berlin
Abfüller	Craft Circus GmbH, Reichenberger Str. 125, 10999 Berlin, Germany
Marke	BIRDS
Typ	Spirituose auf Obstbrand-Basis
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur als Aperitif, für Longdrinks (z.B. mit Tonic Water oder Ginger Ale) oder für Cocktails
Degustationsnotiz	frische Zitrus- und Fruchtnoten mit Aromen von Muskat, Kakao und Nelke sowie einer leichten Schärfe
Verkehrsbezeichnung	Spirituose
Details	aus Riesling-Destillat und 12 globalen Botanicals hergestellt; drei Monate lang gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Hamburger Studenten Lupo, Julian, Basti und Luki starteten das BIRDS-Projekt zunächst als feucht-fröhliches Hobby. Doch schon bald schaltete sich der Ehrgeiz ein, eine Spirituose zu kreieren, die sich sowohl in Qualität als auch Herstellung von den konventionellen Produkten unterscheidet. Birds ist eine innovative, Riesling-basierte Craft-Spirituose, die ein bisschen an Gin oder Weinbrand erinnert, rechtlich gesehen aber nichts von beidem ist. Stattdessen gesellen sich zu der aus Mosel-Riesling bestehenden Basis 12 Botanicals aus fünf Kontinenten hinzu. Dies sind: Orangenschalen, Äpfel und schwarze Johannisbeeren aus Europa, Nelken und Urwaldpfeffer aus Afrika, Sternanis und Süßholz aus Asien, Muskatblüten und Eukalyptus aus Down Under sowie Angelikawurzeln, Kakaoschalen und rosa Pfefferbeeren aus Lateinamerika.
Der eigentliche Herstellungsprozess beginnt, umgeben von 450 Hektar Obstbäumen und unter Beihilfe des Brennmeisters Benny Klohr, in der Partner-Destillerie "Gut Schwechow" irgendwo in Mecklenburg-Vorpommern. In einem ersten Brennvorgang wird die Riesling-Basis, ein 75%-iges Weindestillat, gewonnen. Hieraus entsteht unter Zugabe von weichem Quellwasser und den würzigen bis fruchtigen Botanicals ein Mazerat, das vier ganze Tage in der Brennblase verbleibt, bevor es ein zweites Mal destilliert wird. Das Herzstück dieses hochprozentigen Erzeugnisses lagert anschließend drei Monate lang in belüfteten Edelstahlfässern. Die Trinkstärke von 42,2 % resultiert aus der Beimengung von Wasser, ehe die Spirituose in Chargen von 700 handnummerierten Flaschen abgefüllt wird. Mit ihrem Botanical Spirit unterstützen die Macher das Eden Reforestation Project - pro verkaufter Flasche wird ein Bäumchen in ausgewählten Entwicklungsländern gepflanzt.