

DRINKS.

VOR Icelandic Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703016
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Island
Region	Reykjavik
Abfüller	Eimverk Distillery, Lyngás 13, 210 Garðabær, Island
Marke	VOR
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	malzig und grasig mit Rhabarber, Beeren, Wacholder und Kräuterpflanzen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	auf der Basis von Gerstenmalzdestillat hergestellt; mit Wacholderbeeren, Rhabarber, Krähenbeeren, Grünkohl, Angelikawurzel, Birkenblättern, Thymian, Seetang und Moos (organisch angebaut oder wild gepflückt) aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der VOR Gin trägt seine Herkunftsbezeichnung mit vollem Stolz im Namen, denn alle Zutaten kommen von der sonderbaren Vulkaninsel im kalten Norden, die sich Island nennt. Da wäre zunächst einmal die Gerste, die während des kurzen Sommers am nördlichen Polarkreis kultiviert wird. Das Quellwasser ist auf natürliche Weise vorhanden und bildet ein fundamentales Element der Rezeptur - immerhin heisst VOR auf isländisch "Quelle"! Und dann sind da noch die geschmacksgebenden Botanicals, die allesamt vor Ort auf organische Weise angebaut oder aus der Wildnis gepflückt werden. Dabei handelt es sich um Wacholderbeeren, Rhabarber, Krähenbeeren, Grünkohl, Angelikawurzel, Birkenblätter, Thymian, Seetang und isländisches Moos. Nachdem alle Kräuter, Beeren und sonstigen Pflanzenbestandteile in der Mikro-Destillerie vom Eimverk zusammengefunden haben, findet der Brennvorgang in einer kupfernen Arnold Holstein Destille mit 300 Liter Fassungsvermögen statt. Da der VOR Gin nicht kühlfiltriert wird, bildet er beim späteren Mixen und Kühlen einen leicht nebligen Schleier aus. Damit erinnert der Gin nicht nur an einen sedimentgeladenen, glazialen Fluss, sondern schmeckt auch wahrlich unverfälscht. VOR Gin darf auf die Herstellerempfehlung hin gerne mit Vermouth, Tonic Water, Blaubeersaft oder einem grossen Eiswürfel und Grenadinesirup gemischt werden. Doch wie schmeckt der isländische Mix aus Gerstenmalzdestillat und handgepflückten Kräutern überhaupt? Zunächst einmal ist der zugrunde liegende Rohstoff - das Gerstenmalz - im Endprodukt noch deutlich zu vernehmen. Das liegt daran, dass der Grundalkohol nur auf maximal 80% vol. destilliert wird und praktisch nicht "neutral" ist. Dadurch ist der VOR Gin - wenn man es mal ganz streng nach EU-Recht sieht - auch kein Gin, sondern eher ein aromatisierter New Make Spirit. Doch wie auch immer: Beim Tasting stechen nicht nur das Malz, sondern auch die Beeren, der Rhabarber und etwas Angelika hervor. Auch Moos und Laub sind erkennbar. Insgesamt bietet sich hier eine sehr gelungene, leicht eigenwillige Kreation dar, die einen guten Einblick in die isländische Natur gibt.