

DRINKS.

Bareksten Botanical Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703240
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Norwegen
Region	Bergen
Abfüller	Oss Craft Distillery, Fleslandsvegen 205, 5258 Blomsterdalen, Norwegen
Marke	Bareksten
Typ	Gin
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Dry Martini, Negroni...
Degustationsnotiz	würzig mit süssen und fruchtigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	aus neutralen Kartoffelspiritus mit norwegischen Botanicals (u.a. Blaubeeren und Holunderblüten) hergestellt
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2017: Doppel- Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wenn man mal die wenigen Spirituosen aussen vor lässt, die ausschliesslich mit Wacholder angereichert werden, zählen doch irgendwie alle Gins zu den "Botanical Gins". Die Hersteller wollen mit jener Bezeichnung jedoch meistens darauf verweisen, dass ihr Gin besondere und regionale Zutaten aufweist, welche ihm einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Der norwegische Bareksten Gin präsentiert sich düster und mystisch - eben genau so, wie es die dichten, erhabenen Nadelwälder sind, die kein Sonnenlicht den Boden berühren lassen. In der OSS Craft Distillery - die aus logistischen Gründen am Flughafen von Bergen, und nicht inmitten der nordischen Wälder liegt - brennt Stig Bareksen seinen Botanical Gin. Mit seinem stämmigen Wesen, dem vertrauensvollen Blick und dem sanften Altrocker-Stil mitsamt langem, grauem Bart verkörpert Stig den norwegischen Geist wie kein anderer. Stig Bareksten weiss, was er da tut: Er fing als Bartender an, führte später mehrere Restaurants und Bars in Oslo, war dann als Brand Ambassador tätig und gründete 2014 die "Det Norske Brenneri", wo er u.a. für die Entwicklung des Harahorn Gins verantwortlich war. Nachts köchelte er gerne einmal ein paar Botanicals in der Küche, um seine ganz persönlichen Destillate anzufertigen. Sein Botanical Gin basiert auf neutralem Kartoffelalkohol und wird mit Waldbeeren und Kräutern angereichert. Diese pflückte er in den Anfangsjahren noch selbst, doch nun sorgen externe Zulieferer für ständigen Nachschub. Mittlerweile sind auch nicht mehr zwei, sondern sechs Destillen im Einsatz - alle haben jedoch ein relativ kleines Volumen von 600 Litern. Der Gin schmeckt nach Pinien, Kümmel, süssen Beerenfrüchten, Zitrus, würzigem Pfeffer und ein wenig Chili.