

DRINKS.

nginious! Gin Exclusive Selection by Davidoff 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801284
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel
Abfüller	Ullrich & Co, Spirit Production & Consulting / Liquid Spirit Distillery, Gärtnerstrasse 46, 4057 Basel, Schweiz
Marke	nginious!
Typ	Gin
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art, z.B. für den klassischen Gin & Tonic
Degustationsnotiz	Leicht salzig-rauchig im Geschmack. Mit diesen Noten vermählen sich Wacholder, Apfel und andere Früchte.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Im "Blended Gin"-Verfahren in kleinen Chargen destilliert, mit diversen Botanicals (darunter Kastanien und Steinsalz) aromatisiert, im Calvado-Fass gereift.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Flaschen der nginious!-Gins lassen unweigerlich an einen besonders stylischen Flachmann denken. Und tatsächlich setzt das Schweizer StartUp auf Wiedererkennungswert. Die ersten Kreationen entstanden noch in der Brennerei Hans Erismann, doch eine eigene Experimentierwerkstatt im Herzen Basels war von Nöten, um die Firmengeschichte voranzutreiben. Im Werkstattthaus der Aktienmühle, einer 2003 geschlossenen und jetzt umgenutzten Mühle, ergatterte man eine Fläche von 200m² und taufte die neue Brennerei Liquid Spirit Distillery. Um den Ausbau schneller voranzutreiben, wurde eine Crowdsale-Aktion veranstaltet, bei der interessierte Unterstützer eine Flasche einer Special Edition erwerben konnten und damit automatisch einen bestimmten Prozentsatz spendeten. Um den hohen Ansprüchen gerecht zu werden, setzt man bei nginious! auf das sogenannte "Blended-Gin"-Verfahren. Dabei werden die Botanicals nicht alle gemeinsam destilliert, sondern schrittweise verschnitten. Für die "Exclusive Edition by Davidoff" brennt das Team Bitterorangen, Quitten, Koriander und Ingwer in getrennten Gruppen. Dazu kommen zwei ungewöhnliche Zutaten: Die Kastanien verleihen dem Gin eine leicht rauchige Note und das geräucherte "Sel à l'Ancienne", ein ganz besonderes Steinsalz aus den Schweizer Alpen, hebt die einzelnen Aromen des Gin zusätzlich hervor. Der dadurch entstehende "Smoked & Salted Gin" darf dann in einem Calvados Pays d'Auge-Fass ruhen, in dem vorher dreizehn- bis fünfzehn Jahre lang Calvados reiften.