

DRINKS.

nginous! Swiss Blended Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	NGSB0500
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel
Abfüller	Ullrich Consulting nginous! Production, Huebacher 13 b, 8153 Rümlang, Schweiz
Marke	nginous!
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art, z.B. mit Dry Tonic Water, etwas Eis und Grapefruitschalen
Degustationsnotiz	Mit herber Kräuternote
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	Botanicals: Wacholder, Berberitzen, Lorbeerfrüchte, Zitronen- und süsse Orangenschalen, Grapefruit, Kardamom, Heublumen, Rotkleeb Blüten, Goldmelisse, Verveine, Ysop, Kamille, schwarze Johannisbeerblätter, Iriswurzel, Silberdistelwurzel, Galgant, Süssholz
Ehrungen	International Wine and Spirit Competition 2016: Silber_DistiSuisse 2015/16:



Gold__San Francisco World
Spirits Competition 2015:
Silber__Swiss Spirits Award
2018: Gold

Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach
Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Oliver Ullrich setzte es sich zum Ziel, einen Gin zu entwickeln, der sich von den anderen auf dem Markt deutlich unterscheidet. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzte er auf das sogenannte "Blended-Gin"-Verfahren. Dabei werden die Botanicals nicht alle gemeinsam destilliert, sondern schrittweise verschnitten. Zudem legt Oliver Ullrich Wert auf Regionalität. So verwendet er für den "nginious!"-Gin typische Schweizer Kräuter wie Heublumen, Rotkleeblüten, Goldmelisse und Verveine, die den Botanical-Mix aus Wacholderbeeren, Berberitzen, Lorbeeren, Zitrusfrüchte und Kardamom bereichern. Nach der aufwendigen Destillation ruht der Gin für sechs bis acht Wochen im Fass.