Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Feinblumig-liebliche Nase, leicht pfeffrig-würziger Gaumen, zarte Bitternote durch die Preiselbeeren, sehr harmonisch

Erzeuger: Black Forest Distillers
Region: Baden
Grundstoff(e): Wacholderbeeren, 47 pflanzliche Zutaten, u.a. Preiselbeeren
Ausbau: In traditionellen Steingutgefäßen gereift
Alkohol: 47.0 % vol

Wann, wie wo: Eine frische Zitronenzeste verleiht ihm den gewissen Frischekick

0.50 l – Bestellnummer 83621

Auszeichnungen/Presse:
The greatest gin I have ever tasted. Robert Parker

Black Forest Distillers
Baden

Die exzentrische Rezeptur geht auf den Engländer Montgomery Collins zurück, der als Diplomatensohn lange in Ostasien lebte. Der Liebe wegen kam er in den Schwarzwald, wo er mit seiner Frau den Gasthof Wilder Affe bewirtschaftete. Begeistert von der Schwarzwälder Obstbrennerkunst kam er auf die Idee, diese mit der Gin-Tradition seiner Heimat und den exotischen Gewürzen Asiens zu verbinden. Alexander Stein und der Brennmeister Christoph Keller haben den Schwarzwald-Gin neu erfunden. Durch die Zugabe von Schwarzwälder Preiselbeeren erhält er eine zarte Bitternote.Das Etikett erinnert an den Wilden Affen, den Schwarzwald und Asien.

Abbildung unverbindlich