The Duke Munich Dry Gin

Bio

Erdige Wacholdernoten, am Gaumen würzig und ausgeglichen, angenehme Frische

Erzeuger: The Duke Destillerie
Region: Bayern
Grundstoff(e): Bio-Gin aus Wacholderbeeren und 13 anderen Kräutern u. Gewürzen, u.a. Orangenblüten, Hopfen und Malz
Ausbau: Aromaschonend zweifach gebrannt im Kupferkessel
Alkohol: 45.0 % vol

Wann, wie wo: Pur oder mit einer Orangenzeste als Duke Tonic

0.70 l – Bestellnummer 83623

Auszeichnungen/Presse:
?Hopfen und Malz ? Gott erhalt?s? gilt ab sofort auch für Gin

The Duke Destillerie
Bayern

Daniel Schönecker und Maximilian Schauerte sind die guten Geister hinter dem Münchner Startup-Unternehmen. Als bio-zertifizierter Betrieb beziehen sie ihre Kräuter und Gewürze aus rein biologischem Anbau. Die vollmundigen Aromen unbehandelter Wacholderbeeren haben dazu den Ausschlag gegeben. Hinzu kommen 13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze für den genuin bayerischen Einschlag sorgen Hopfenblüten und Malz. Neben der Auswahl bester Zutaten ist die Destillation maßgebend für Güte und Geschmack dieses Gins. Dazu werden Kräuter und Gewürze in einem Alkoholbad angesetzt, die so genannte Mazeration. Anschließend wird das Mazerat in die kupfernen Kessel befördert und bei geringen Temperaturen aromaschonend destilliert. Für die Weichheit und Reinheit des Geschmacks wird der Duke zweifach im kupfernen Kessel gebrannt, um so die geschmacksintensiven 45% vol zu erreichen. Zwei Filtrationsdurchgänge im Anschluss sorgen für die Klarheit und Reinheit des Destillats.

Abbildung unverbindlich