

Gin Knut Hansen

Dry



Beschreibung:

Würde man dem Knut Hansen Dry Gin in einem dunklen Kämmerchen begegnen, könnte man schon Angst bekommen, denn auf den 50cl fassenden Steinzeugflaschen ist das Abbild eines ruppigen Seemanns mit durchdringenden, leuchtend blauen Augen zu sehen. Den unerschrockenen Hamburger Knut Hansen soll es wirklich einmal gegeben haben - wirklich famos wurde er allerdings erst durch diesen Gin. Die Idee zum Gin aus regional bezogenen Äpfeln, Basilikum, Gurken und Wacholder entstand in den Köpfen von Kaspar Hagedorn und Martin Spieker beim abendlichen Zusammensitzen in einer Bar im Jahr 2016. Zu den vier "Leit-Botanicals" gesellen sich zehn weitere geheime Geschmacksgeber, die in der 200 Liter fassenden Arnold Holstein-Destille der Dolleruper Destille bei Flensburg zum Einsatz kommen. In Deutschlands nördlichster Brennerei ist man auf die Verarbeitung von Äpfeln zu Spirituosen faktisch spezialisiert. Für den Knut Hansen Dry Gin destilliert man ganze vier Mal unter langsamer Energiezufuhr und in kleinen Durchgängen.

Degustationsnotiz:

Die deutliche Wacholdernote wird von Basilikum- und Gurkentönen untermalt, dazu gesellen sich fruchtige Nuancen von Äpfeln.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Diverse Regionen
Produzent:	4anchors GbR
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	42.0 %
Artikelnummer:	09762--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gin Knut Hansen

Dry

Herkunft: Deutschland

Bewertung(en):

Alkoholgehalt: 42.0 %