

Gin Knut Hansen

Dry

Ein wacholderbetonter Handcrafted Gin aus Norddeutschland



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:

Des touches de basilic et de concombre agrémentent la note prononcée de genièvre où viennent se greffer des nuances fruitées de pomme.

Accompagne idéalement:

Servierempfehlung:

Pays d'origine: Allemagne
Vol. alcool: 42.0%
Artikelnummer: 09762--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gin Knut Hansen

Dry

Herkunft: Allemagne
Vol. alcool: 42.0%