

STORK CLUB Bio Rye Gin 700ml

Schleipzig, Deutschland



Kategorie:	Gin
Kurzbeschreibung:	Wacholder trifft auf frische Zitrusnoten, ein Klassiker in seinem eigenen Sinne
Alkohol:	43,0% vol
Servierempfehlung:	Gin Fizz: Gin, Zitronensaft und Sirup mit Eiswürfeln im Cocktail-Shaker mischen und in einen Tumbler füllen. Mit Mineralwasser auffüllen und Zitronenscheibe garnieren.
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	584336

Charakteristik

Diesen milde Roggen-Gin ist geprägt durch seine Wacholderwürze und die erfrischenden Zitrusnoten. Letzteres wird durch die Verarbeitung von verschiedenen frischen Zitrusfrüchten bei der Destillation erreicht.

Ausbau

STORK CLUB Bio Rye Gin ist ein destillierter Dry Gin. Dafür wird Roggen-Ethanol in Bio-Qualität mit den ausgewählten Botanicals angesetzt und dann schonend in einer Hybrid-Brennblase im Biosphärenreservat Spreewald destilliert. Die Lead Botanicals sind Wacholder und frische Zitrusfrüchte (Pink Grapefruits, Zitronen, Orangen und Limetten) sowie Koriandersamen und Timut Pfeffer.

Destillerie

Die besten Abenteuer passieren auf Roadtrips. Die drei Gründer erlebten ihres im brandenburgischen Schleipzig, Teil eines Biosphärenreservats. Bei der hiesigen Whisky-Destillerie wollten sie lediglich ein gefülltes Fass kaufen. Als sie erfuhren, dass der Betreiber einen Nachfolger suchte, wurde aus dem Fass die gesamte Destillerie. 2017 feuerten sie nach Modernisierungen Deutschlands erste Roggen-Whisky-Brennblase an. Der heimische Roggen wird in der hauseigenen Mühle gemahlen und in einer kleinen Hybrid-Brennblase schonend destilliert.

