

Clouds Gin

Zusatzinformation

Artikelnummer	GCLD0700
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Stetten, AG
Abfüller	Humbel Spezialitätenbrennerei, AG Baumgartenstrasse 12 5608 Stetten Schweiz
Marke	Clouds Gin
Typ	Gin
Anwendung	Pur, als Gin & Tonic oder für Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit Mandarinen, Orangen und Wacholder in der Nase, eher würzig am Gaumen. Hier dominieren Thymian, Harz, Salbei und Kardamom, die sich mit dezenten Kirsch- und Zitrusnoten vermählen. Langer, würziger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Aus biologischem Anbau, mit Botanicals wie Wacholder, Koriander, Thymian, Salbei, Zitronen, Orangen und etwas Kirschwasser aromatisiert.



Zusatzinformation

Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Dieser Gin wurde speziell für die Cloud Bar in Zürich kreiert. Der Bar Manager Andreas Kloke hat zusammen mit der Spezialitätenbrennerei Humbel den CLOUDS Gin entwickelt. Zutaten wie Wacholder, Koriander, Thymian, Salbei, Zitronen, Orangen und Kirschwasser, allesamt in der Schweiz gereift, prägen unter anderem den Geschmack des New Western Dry Gin. Die Kirsche, als Botanical beim Gin eher ungewöhnlich, ist für die Brennerei Humbel eine der wichtigsten Rohstoffe, denn gerade mit ihren sortenreinen Kirschbränden ist sie sehr erfolgreich. So legte Lorenz Humbel Wert darauf, dass auch ein Hauch von Kirsche im Clouds Gin enthalten ist.