

DRINKS.

nginous! Swiss Blended Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	NGSB0500
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel
Abfüller	Ullrich Consulting nginous! Production, Huebacher 13 b, 8153 Rümlang, Schweiz
Marke	nginous!
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art, z.B. mit Dry Tonic Water, etwas Eis und Grapefruitschalen
Degustationsnotiz	Mit herber Kräuternote
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	Botanicals: Wacholder, Berberitzen, Lorbeerfrüchte, Zitronen- und süsse Orangenschalen, frische Grapefruit, Kardamom, Heublumen, Rotkleeblüten, Goldmelisse, Verveine, Ysop, Kamille, schwarze Johannisbeerblätter, Iriswurzel, Silberdistelwurzel, Galgant, Sü



Zusatzinformation

Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2016: Silber DistiSuisse 2015/16: Gold San Francisco World Spirits Competition 2015: Silber Swiss Spirits Award 2018: Gold
----------	---

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

Beschreibung

Oliver Ullrich setzte es sich zum Ziel, einen Gin zu entwickeln, der sich von den anderen auf dem Markt deutlich unterscheidet. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzte er auf das sogenannte "Blended-Gin"-Verfahren. Dabei werden die Botanicals nicht alle gemeinsam destilliert, sondern schrittweise verschnitten. Zudem legt Oliver Ullrich Wert auf Regionalität. So verwendet er für den "nginious!"-Gin typische Schweizer Kräuter wie Heublumen, Rotkleeblüten, Goldmelisse und Verveine, die den Botanical-Mix aus Wacholderbeeren, Berberitzen, Lorbeeren, Zitrusfrüchte und Kardamom bereichern. Nach der aufwendigen Destillation ruht der Gin für sechs bis acht Wochen im Fass.