

# Alkkemist Gin 4cl

## Zusatzinformation

Artikelnummer	701435
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Abfüller	Innovation Premium Brands S.L., Camino les Barranqueres, 8, Javea/xabia, 03730 , Alicante, Spanien
Marke	Alkkemist
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	vorwiegend süsslich-fruchtig mit Trauben und Zitrus, dazu florale und würzig-herbale Noten.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Salbei, Meerfenchel, Eisenkraut, Grauem Heiligenkraut, Rosenblüten, Muskateller-Trauben, Melisse, Bergtee (Sideritis), Kamille, Thymian, Fenchel, Wacholder, Angelikawurzel, Kardamom, Koriander, getrockneten Orangen- und Zitronenschalen, Minze, Flohkra



## Zusatzinformation

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

## Beschreibung

"Unter dem Licht des Vollmonds destilliert", heisst es auf der wahrlich ansehnlichen Alkkemist Flasche. Das soll nicht nur schön klingen, sondern beinhaltet auch ein Fünkchen Wahrheit (auch wenn das Ganze vielleicht nicht ganz so romantisch abläuft, wie man es sich vorstellt): Die Destillation des innovativen Gins mit insgesamt 21 Botanicals findet nämlich nur während Vollmondphasen, also genau 12 Mal im Jahr, statt. Was genau es damit auf sich hat, bleibt der eigenen Fantasie überlassen: Strahlt der Vollmond wirklich eine mystische Energie auf das Erzeugte aus, oder hat der Master Distiller vielleicht nur während jener Nächte Zeit? Was es auch sei, der Alkkemist Gin hat dieses spezielle Etwas. Mit seinen vielen floralen und herbalen Zutaten könnte er schon fast als Exot, ganz bestimmt aber als New Western Dry Gin durchgehen. Ganz besonders hervorgehoben wird die Verwendung von Muskateller-Trauben und Meerfenchel als geschmacksgebende Stoffe. Meerfenchel ist eine krautige Pflanze, die an felsigen Küsten wächst und seit der Antike kulinarisch genutzt wird. Ausserdem kommt der dreifach destillierte Getreidealkohol noch mit folgenden Botanicals in Berührung: Salbei, Eisenkraut, Graues Heiligenkraut, Rosenblüten, Melisse, Bergtee, Kamille, Thymian, Fenchel, Wacholder, Angelikawurzel, Kardamom, Koriander, getrocknete Orangen- und Zitronenschalen, Minze, Flohkraut, Paradiesnessel und Odermennige. Um genau zu verstehen, welche Aromen da allesamt frei werden, müsste man schon fast ein Botaniker-Lexikon aufschlagen. Vielleicht reicht es aber auch, zu wissen, dass der Alkkemist Gin überwiegend süsslich-fruchtig und floral schmeckt, und von Gin-Kennern sehr gute Bewertungen einheimst. Als "Perfect Serve" wird wiederum der allseits beliebte Gin Tonic angegeben, wobei der Ultra Premium Gin aus Spanien sicherlich auch pur gut zur Geltung kommt.