

DRINKS.

Kimerud Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700232
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Norwegen
Region	Oslo
Abfüller	Kimerud AS, Gamle Ringeriksvei 3, 3406 Tranby, Norwegen
Marke	Kimerud
Typ	London Dry Gin
Anwendung	pur, auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Gin & Tonic)
Degustationsnotiz	trockener, floraler und fruchtiger Geschmack mit spürbaren Wacholderbeernoten.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	auf Kartoffelalkohol basierend; mit 22 Botanicals angereichert; fünffach destilliert
Ehrungen	International Taste and Quality Institute 2015: Drei Sterne
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

22 Botanicals sind für den Geschmack des Kimerud Gins verantwortlich: Dazu gehören Wacholder, Koriander, Ingwerwurzel, Walnuss, Minze, Angelikawurzel, Orange und Zitronenschale. Die meisten Botanicals entstammen dabei dem organischen Anbau auf der Kimerud Farm - diese liegt, von bewaldeten Hängen und Fjorden umgeben, im Liertal südwestlich von Oslo. Der ebenfalls enthaltene Rosenwurz verleiht dem Gin eine Spur von Meersalz, da die niedrigwachsende Pflanze mit den gelben Blüten von den feuchten Klippen am Rand des arktischen Meeres gewonnen wird. Ausserdem ziehen Brennmeister Ståle Håvaldsen Johnsen und sein Team einige Pflanzen heran, die bereits die Wikinger um das 10. Jahrhundert verwendeten. Die Gerätschaften der familienbetriebenen Destillerie sind dagegen sehr modern. Die auf Kartoffelalkohol basierende Spirituose unterläuft in der Arnold Holstein-Brennblase einer fünffachen Destillation, bevor sie mit reinem Bergwasser auf die gewünschte Trinkstärke verdünnt wird. Der Kimerud Gin ist seit dem Jahr 2014 erhältlich und erzielte bereits im Folgejahr vom International Taste and Quality Institute (ITQI) in Brüssel die höchstmögliche Auszeichnung, nachdem sich 120 Köche und Sommeliers darauf geeinigt hatten. Später überzeugte der trockene und zugleich fruchtig-frisch schmeckende Gin weitere Jurys.