

DRINKS.

Burgen Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 702999 |
| Alkoholgehalt | 45% |
| Flascheninhalt | 50cl |
| Herkunftsland | Deutschland |
| Region | Hessen |
| Abfüller | Burgen-Drinks Vertriebs GmbH, Alsfelder Straße 13 DE-36272 Niederaula-Niederjossa, Deutschland |
| Marke | Burgen |
| Typ | Gin |
| Anwendung | pur oder für diverse Drinks und Cocktails |
| Degustationsnotiz | Zitrus, Wacholder und diverse Kräuterpflanzen dominieren. |
| Verkehrsbezeichnung | Gin |
| Details | in einer Vakuum-Brennanlage bei niedrigen Temperaturen destilliert; mit Wacholder, Zitronen- und Orangenschalen, Kardamom, Koriander, Fenchel und Angelikawurzel angereichert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

In dem interessant klingenden Ort "Niederaula-Niederjossa" inmitten von Deutschland liegt das Vertriebsbüro von Burgen Drinks. Etwas weiter südlich, in der hübschen Burgenstadt Schlitz, befindet sich die Brennerei, in der Tobias Wiedelbach und sein Team Gin, Vodka, Korn und Likör herstellen. In der Schlitzer Korn- und Edelobstbrennerei laufen schon seit 1585 die Brennkolben heiss, weshalb man sich stolz als die älteste Brennerei der Welt bezeichnet. Heute besinnt man sich zwar noch immer auf die traditionellen Werte, schaut aber gleichzeitig auch in die Zukunft. Der Burgen Gin ist das beste Beispiel dafür. Er wird in einer Vakuum-Brennanlage destilliert, die als besonders schonend gilt - dadurch, dass der Siedepunkt nach unten gesetzt wird (auf bis zu 63°C), lassen sich die Aromen der beigefügten Botanicals besser auf die Flüssigkeit übertragen. Der resultierende Gin ist deshalb intensiver im Geschmack. Die Botanicals werden von harzigem Wacholder, frischen Orangen- und Zitronenschalen, Kardamom, Fenchel, Angelikawurzel und Koriander bestimmt. Binnen neun Stunden entstehen so insgesamt 150 Flaschen Burgen Gin. Die Premium Spirituose darf gerne pur verkostet werden, lässt sich aber auch hervorragend mit einem neutralen oder mediterranen Tonic kombinieren.