

DRINKS.

Mikkeller Spirits Dry Hop Vodka 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703000
Alkoholgehalt	44%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Dänemark
Region	Kopenhagen
Abfüller	Mikkeller APS, Humletorvet 27, 3. sal, 1799 København, Dänemark
Marke	Mikkeller
Typ	Vodka
Anwendung	pur als Shot oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	frischer Geschmack nach Hopfen, Zitrusfrüchten und Blumen.
Verkehrsbezeichnung	Vodka
Details	fünffach destilliert; mit amerikanischem Simcoe Hopfen infundiert
Ehrungen	New York World Wine & Spirits Competition 2014: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Bars, Brauereien und trendige Einrichtungen der dänischen Craft Beer-Marke "Mikkeller" sind auf der ganzen Welt zu finden: In San Francisco, Bangkok, Barcelona, Berlin, Seoul, London und selbstverständlich auch in Kopenhagen. Zu erkennen sind die Mikkeller Locations an den lustig gezeichneten Männchen, die Wände, Schilder und Gläser dekorieren. Hinter der Idee steckt Mikkel Borg Bjergsø, der 2006 damit begann, Craft Beer zu brauen - und damit irgendwie ins Schwarze traf. Und weil man bei Mikkeller niemals genug hat, weitete man das Portfolio irgendwann auch auf Spirituosen aus. Für die Mikkeller Spirits ("spirit" = Geist) wandelte man das lustige Männchen kurzerhand in ein lustiges Gespenst um, welches auf den Flaschenetiketten seine Liebste oder auch mal sich selbst erschreckt. Ein bisschen verrückt und kreativ - damit hebt sich Mikkeller vom Rest der sonst so seriösen Spirituosenwelt ab.

Der Dry Hop Simcoe Vodka wird aus Winterweizen destilliert, später aber mit Hopfen angereichert. Dadurch kollidieren die Welt des Bieres und des Vodkas, um ein unnachahmliches Produkt zu erschaffen. Das Weizen wird von Hand gemahlen, gekocht, fermentiert und in einer Kupferdistille in fünf Durchgängen gebrannt. Nach dem "Dry Hop"-Konzept fügt man dem fertigen Vodka dann kleine Teebeutel mit amerikanischem Simcoe Hopfen zu, wodurch die aromatischen Öle ausströmen. Auch die gelbliche Farbe des Vodjas wird später verraten, dass er nachträglich noch einen Veredelungsprozess erfahren hat.