

DRINKS.

In Flames No.13 Signature Craft Gin Elderflower & Cucumber 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703706
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweden
Region	Västra Götaland
Abfüller	Götene Vin & Spritfabrik AB / Brands for Fans
Marke	In Flames
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	würzig und wacholderbetont mit Akzenten von Holunder und Gurke.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	u.a. mit Wacholderbeeren, Koriander, Zitronenschale, Zimt, Kardamom, Holunderblüten und Gurke aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Dieser Gin hat nichts mit Flammen zu tun, sondern mit der schwedischen Heavy-Metal-Band "In Flames", die sich 1990 formierte und seitdem bedeutend zu der Entwicklung des Musikgenres "Melodic Death Metal" beitrug. Bislang brachte die fünfköpfige Gruppe, die natürlich längst nicht mehr in ihrer Originalbesetzung ist, 13 Studioalben heraus, und übte dabei einen spürbaren Einfluss auf jüngere Bands aus. Dass die Heavy Metal-Rocker nun einen eigenen Gin haben, ist dem schwedischen Unternehmen "Brands for Fans" geschuldet. Dieses hat bereits ganz andere Spirituosen für die Anhängerschaft von Motörhead, Rammstein, Ghost, Hammerfall usw. herausgebracht - natürlich stets in Kollaboration mit den jeweiligen Musikern.

Der In Flames No.13 Gin wird in der Götene Vin & Spritfabrik AB in Zusammenarbeit mit Masterblender Daniel Henriksson hergestellt, wobei man jede Charge ein klein wenig anders ausgestaltet. Batch No.2 nennt sich "Elderflower & Cucumber". Das will heissen, dass man dieses Mal zur Basis aus Wacholder, Zitrone, Zimt, Kardamom, Koriander und Holunderblüten noch ein wenig Gurke hinzugab und den Anteil des Holunders erhöhte. Der Gin gibt dementsprechend Töne von Wacholder, Gewürzen, Blüten und Gurke frei. Kombiniert werden sollte er am besten mit Tonic Water und einer Zitronenscheibe, um die Aromen optimal hervorzuheben.