

DRINKS.

Tschin Pinot Noir Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705119
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Fricktal (Kanton Aargau)
Abfüller	Käasers Schloss, Schloss 17 c, 5077 Elfingen, Switzerland
Marke	Tschin
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic, mit Kirschlikör und Soda oder mit etwas Vermouth vermischt
Degustationsnotiz	mit kräftigen Wacholdernoten, Zitrusfrüchten, lieblich-floralen Tönen und roten Beerenfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit eingemaischten, halb vergorenen Pinot Noir-Trauben angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Auf dem Hof Käser's Schloss im überschaubaren Elfingen – nur wenige Kilometer südlich des Rheins, der die Grenze zu Deutschland formt – bauen Ruedi Käser und seine Söhne Michael und Raphael verschiedenste Gemüse- und Obstsorten an. Es sind jedoch nicht die Äpfel, Tomaten, Auberginen und Zwetschgen an sich, die dem Betrieb zu regionaler Berühmtheit verholfen haben. Käser's Schloss wurde vor allem für seine selbst produzierten Liköre, Whiskys, Schnäpse, Weine und Gins bekannt. In jenen Spirituosen finden viele der vor Ort angebauten Nahrungsmittel Verwendung, um sie zu aromatisieren. Der Tschin Gin sticht schon allein aufgrund seines eigenwilligen Flaschenetiketts hervor: Tatsächlich malt Ruedi Käser ein jedes von ihnen selbst. Das ist nur deswegen möglich, da der Tschin Gin in kleinsten Chargen von Hand gefertigt wird. Hinein kommen Zutaten, die sowohl im Umfeld des Hofes im Fricktal wachsen als auch von "exotischen Destinationen" stammen – ohne, dass die Käser's diese näher definieren würden. Auf der offiziell bestätigten Zutatenliste stehen Wacholder, Kirschblüten, Waldmeister und Walderdbeeren. Der Pinot Noir Gin ist Käser's Variante eines Sloe Gins: Statt Schlehenbeeren wird der Gin mit hofeigenen Pinot Noir-Trauben angereichert, die ihm eine dunkelrote Farbe verleihen. Die eingemischten Trauben werden mitten im Gärprozess mit dem Gin vermählt. Da ist es kein Wunder, dass der Tschin Gin mit lieblichen Beerenfrucht aromen aufwartet.