

# DRINKS.

## Hepple Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 705150   |
| Alkoholgehalt       | 45%  |
| Flascheninhalt      | 70cl   |
| Herkunftsland       | Grossbritannien  |
| Region              | Northumberland   |
| Abfüller            | Moorland Spirit und Co., The Old Coach House Hepple Whitefield, Morpeth Northumberland, NE657LN  |
| Marke               | Hepple   |
| Typ                 | Gin  |
| Anwendung           | Pur, als trockenen Martini oder diverse Drinks und Cocktails   |
| Degustationsnotiz   | In der Nase Düfte von Äpfeln, Wacholder und Pampelmousse. Am Gaumen frische Melonen, gefolgt von einem langen Abgang mit herben Noten von Wacholder. |
| Verkehrsbezeichnung | Gin  |
| Details             | Dreifach Destilliert und mit lokalem Wacholder aromatisiert  |
| Ehrungen            | <b>&amp;nbsp;</b>  |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.   |



## **Beschreibung**

Ganz im Norden schon fast an der Grenze zu Schottland befindet sich die britische Moorland Destillerie in der Grafschaft Northumberland. Die kleine Manufaktur in den Hügeln von Hepple wurde durch Walter Riddel (verantwortlich für Nachhaltigkeit), Valentine Warner (spezialisiert auf Pairings und Flavors), Chris Garden (Master Distiller), Nick Strangeway (ehemaliger Mixologist of the year) und Cairbry Hill (Erfinder der Triple Technique) im Jahre 2013 gegründet. Die Standortwahl kam nicht von ungefähr, denn hier befindet sich eines der letzten wilden Naturschutzgebiete für Wacholder. Mit dem Ziel einen ganz klassischen Martini Gin zu produzieren, belässt die Destillerie die Zutatenliste ungefähr so, wie man es für einen typischen Dry Gin erwarten dürfte: Wacholder, Johannisbeeren, Koriander, Fenchel, Süssholz, Iris- und Angelicawurzel. Allerdings darf dieser Gin den Namen Dry Gin nicht führen da er auf eine ganz spezielle Art und Weise hergestellt wird. In einer aufwändigen dreifach Destillation werden die genannten Botanicals zuerst mazeriert und danach im Pot Still destilliert. Das Resultat ist einen klassischer Dry Gin. Danach geht die Prozedur allerdings noch weiter. Es folgt eine Destillation von weitem fünf Einzel-Mazeraten, somit hat man nun sechs Destillate die dann zu einem Gin vermählt werden. In diesem Schritt wird noch einmal Wacholder hinzugefügt, was nun dem Gin den Titel als Dry Gin aberkannt.