DRINKS.

Aeijst Styrian Pale Gin 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801187
Alkoholgehalt	43.5%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Österreich
Region	St. Nikolai, Steiermark
Abfüller	Aeijst Gin Distillery, Lang 14B, 8403 Lang, Österreich
Marke	Aeijst
Typ	London Dry Gin
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Mit deutlichen Wacholder- und Zitrusaromen in der Nase. Am Gaumen würzig, mit Lavendel, Ingwer und erdigem Kardamom. Abgang lang und würzig.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	Aus biologisch angebauten Botanicals hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Vor über 25 Jahren entdeckte Wolfgang Thomann das Brennen. Aus eigenen Früchten entstanden in einem Kupferkessel erstmals Obstschnäpse. Aber mit den Jahren, und mit der Hilfe seiner Kinder, kamen Ideen für weitere Brände dazu. Und warum nicht einmal einen Gin herstellen? Immerhin kann man den ja sogar zu Hause in der eigenen Badewanne produzieren! So ganz primitiv ging man das Gin-Projekt dann doch nicht an, immerhin gab es ja schon den alten Kupferkessel im Thomann-Haushalt in der Gemeinde Lang in der Südsteiermark. Hier war das Brennen von Gin jedoch eine Neuigkeit – die Steiermark ist ja nun nicht wirklich für Feuerwässerchen mit Wacholderwürze bekannt… Nach und nach entstand der Aeijst-Gin, der nach dem steirischen Wort für Ast benannt wurde. Auch wenn die Brennerei mittlerweile in ein altes Winzerhaus in St. Nikolai verlegt wurde, findet jeder einzelne Schritt der Gin-Herstellung in Handarbeit statt. Am Familientisch werden die Botanicals für das Mazerieren in Neutralalkohol vorbereitet. Neben Wacholder dürfen Lavendel, Ingwer, Koriander, Orangen- und Zitronenschalen, Kardamom, Beifuss und Zitronengras in das Bad, in dem die Aromastoffe vom Alkohol aufgenommen werden. Nach dem Brennen in der Kupferblase und einer Kolonne wird der Gin mit Quellwasser auf Trinkstärke versetzt, ruht für einige Wochen in Edelstahltanks und darf dann in klare, schlichte Apothekerflaschen mit handgebranntem Korken abgefüllt werden. Und während sich diese Ladung auf den Weg zu ihren Abnehmern macht, sitzt Familie Thomann wieder am grossen Holztisch und bricht Kardamom-Samen auf, reibt Orangenschalen und sucht den besten, würzigsten Wacholder aus.