DRINKS.

FEW Barrel Gin 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	GFEB0700
Alkoholgehalt	46.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Evanston, Illinois
Abfüller	FEW Spirits, 918 Chicago Ave IL , 60202 Evanston Illinois USA
Marke	FEW
Typ	Gin
Anwendung	Pur, als Gin & Tonic oder für Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Insgesamt sehr würzig. In der Nase mit Orangenzesten, Wacholder und Fenchel. Am Gaumen mit Ingwer, Nelken, Wacholder - nach einiger Zeit im Glas treten die verschiedensten Kräuter in den Vordergrund. Im langen Abgang kann man Lebkuchen und dunkle Beeren erahnen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Mit Wacholder, Fenchel und Eiche aromatisiert, als Basisalkohol dient ungelagerter Bourbon, viermonatige Fassreife
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Für mehr als ein Jahrhundert lag Evanston, direkt ausserhalb der Grossstadt Chicago, trocken. Nicht aber aufgrund einer Dürre, sondern eher in einem anderen Sinne: immerhin herrschte hier die Prohibition, und minderwertige Spirituosen wurden in Kellern und auf Dachböden gebrannt. Erst im Jahr 2011 wurde der Abstinenz ein Ende gesetzt. Die FEW Spirits Distillery war die erste, die nach dem Brennverbot offiziell aufmachen und produzieren durfte. Master Distiller Paul Hletko bringt hier Premium-Spirituosen, die oftmals eher unkonventionell produziert werden, hervor. So auch den FEW Barrel Gin, der ein sogenannter Grain-to-Glass Gin ist. Dies bedeutet, dass der Neutralalkohol im eigenen Haus hergestellt wird. Als Neutralalkohol dient hier ein White Whisky, also ein ungelagerter Bourbon, der mit Hilfe spezieller Hefestämme, die einen besonders geschmackvollen Alkohol erzeugen, aus einem Mais-Roggen-Weizen-Mash fermentiert wird. Daher darf man das Brennprodukt eigentlich nicht mehr Neutralalkohol nennen. Dieser wird mit Botanicals versetzt, unter anderem Wacholder, Zitronen- und Orangenschalen, Bitterorange, Kassia und Angelika. Die genaue Liste wird nicht preisgegeben, weicht aber vom American Gin ab, da Hletko ein würzigeres Geschmacksprofil für die anschliessende Fassreife erreichen wollte. Der Gin wird dann für vier Monate in 5-Gallonen-Fässern aus amerikanischer Eiche gelagert. Vor der Abfüllung in die Eichenholzfässer werden diese ausgekohlt, was dem Gin eine würzig-rauchige Note verpasst. FEW ist übrigens ein pfiffiges Wortspiel; es zielt nicht nur auf die kleine Produktionsmenge an, sondern auch auf die Vorreiterin der verlängerten Abstinenzbewegung in Evanston: Frances Elizabeth Willard.