






Stork Club Organic Rye Gin

Biosphärenreservat Spreewald, Brandenburg

Charakteristik

-  : Klar
-  : Citrus, Wacholder
-  : Frische und spritzige Zitrusfrüchte, viel Wacholder, klarer und trockener Abgang.

Heimat & Terroir

Herkunft: Biosphärenreservat Spreewald, Deutschland

Terroir: Roggenfelder in Destillierenähe mit einzigartigem Mikroklima im Biosphärenreservat

Verarbeitung, Destillation & Lagerung

- Diesen Roggen-Gin prägt nicht nur sein süffiges, zitrusfrisches Aroma. Er kommt auch direkt in Bio-Qualität und Ressourcen schonend aus der kupfernen Brennblase. Sein Aromaprofil ist von zeitloser Natur, mit einem Fokus auf frisch verarbeiteten Zitrusfrüchten und klassisch-würzigem Wacholder. Ob mit Tonic oder in Cocktails, dieser Rye Gin ist immer eine hervorragende Wahl!

Die Destillerie

Seit 2004 werden in der STORK CLUB Destillerie 60 km südlich von Berlin prämierte Whisk(e)ys von höchster Qualität gebrannt und gereift. 2010 wurde der Whisky erstmals international durch Jim Murray's Whisky Bible mit 94 Punkten prämiert. 2019 bekam STORK CLUB Rye Whiskey die Auszeichnung »World's Best Rye Whisky« bei den World Whiskies Awards verliehen.

GRUNDDATEN

Kategorie:	Gin
Alkohol:	18 vol. %
Verfügbare Formate:	0,7l
Artikel-Nr.:	584336

