

Humboldt Rye Dry Gin



Kategorie:	Gin
Kurzbeschreibung:	floral, würzig, fruchtig
Alkohol:	43 vol. %
Farbe:	klar
Serviertemperatur:	8°C
Servierempfehlung:	Alex Collins
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	72390

Charakteristik

Der Humboldt Rye Dry Gin auf Wacholder-Basis, besticht mit seinen fruchtig-blumigen Aromen und einer leichten Zitrusnote. Zusammen ergeben sie einen floralen und würzigen Gin in einer perfekten Harmonie. Er harmonisiert hervorragend mit Zitrusfrüchten und fein süßlichen Pflanzen. Somit eignen sich die Pink Grapefruit und die Holunderblüte perfekt, um mit Humboldt Gin einen „fizzy“ Cocktail, wie einen Collins zu mixen.

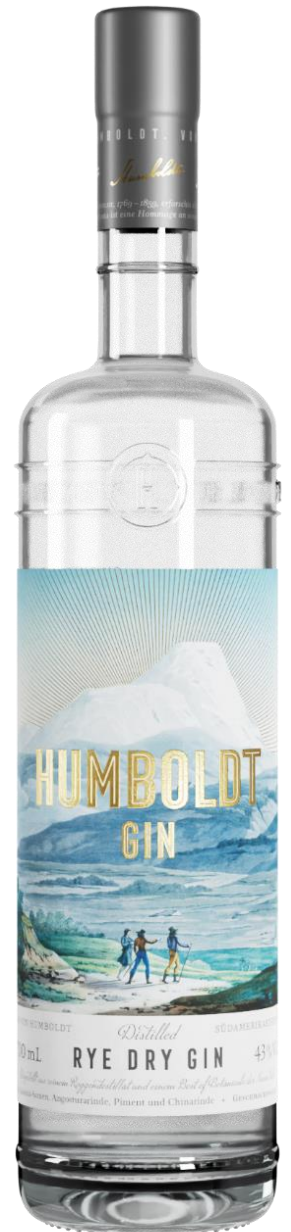
Rezept Alex Collins:

Humboldt Rye Dry Gin 5cl
frisch gepresster Zitronensaft 3cl
frisch gepresster Pink Grapefruitsaft 2cl
Holunderblütensirup 2cl
Filler: Soda Water, Garnitur: eine Scheibe Pink Grapefruit

Alle Zutaten in einen Shaker geben, ordentlich shaken, abseihen und in ein mit Eis befülltes Highball Glas geben. Alternativ 5cl Humboldt Gin auf ein mit Eis befülltes Longdrinkglas gießen und mit einer Pink Grapefruit Lemonade auffüllen.

Herstellung

1799 brach der Naturforscher, der Entdecker, und Universal Gelehrte Alexander von Humboldt auf seine erste Forschungsreise nach Lateinamerika auf. Der 2019 entwickelte Humboldt Gin ist eine Hommage an diese denkwürdige Reise. Die Rezeptur, des auf Basis eines reinen Roggendestillat hergestellten Gins beinhaltet Pflanzen, die Alexander von Humboldt in Lateinamerika entdeckte. Fünf der insgesamt 19 Botanicals machen bei 43% Vol. Alc. das sanfte Roggendestillat zu einem einzigartigen charaktervollen Gin - Congona (Zimtpfeffer), Angosturarinde, Guaraná-Samen, Chinarinde und Piment. Alle Botanicals werden im Roggendestillat zunächst mazeriert und anschließend, für ein volles Aroma, in kupfernen Hybrid Pot Stills destilliert.



HUMBOLDT GIN