



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Caorunn Gin Raspberry (Vegan)

Art.-Nr.: 48 00 48



HERKUNFTSLAND:	Speyside / Schottland
ERZEUGER:	Balmenach Distillery
AUSZEICHNUNGEN:	Silver Spirits Challenge 2020, Silver Bartender Brand Awards 2020, World Gin Awards 2022 Best Scottish Flavoured
HERSTELLUNG:	Insgesamt sind es fünf typisch keltische Botanicals, die Caorunn Gin so einzigartig machen. Alle heimischen Zutaten findet man in nur zehn Minuten Fußnähe rund um die Balmenach Brennerei. Komplettiert wird das spezielle Rezept durch sechs weitere, typische Gin-Botanicals.
BEURTEILUNG:	Unser Himbeergin vereint auf fantastische Weise elf aromaintensive, teilweise recht wilde Botanicals mit der süßen, ja fast schon romantischen Himbeere Schottlands. Das Ergebnis ist ein fruchtig-intensiver Gin der Extraklasse!
MENÜEMPFEHLUNG:	ein Longdrinkglas mit Eis befüllen, 1 Teil Caorunn Scottish Raspberry und 2 Teile Tonic Water aufgießen und mit Himbeeren und einer roten Apfelscheibe garnieren.
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 41,8 % vol.

Die schottische Speyside ist weltberühmt für ihre Scotch Whiskys. Die jahrhundertealte Erfahrung im Destillieren feinsten Single Malts lassen die Brennmeister der Balmenach Distillery seit einigen Jahren gekonnt in ihren Small Batch Gin Caorunn (gälisch: Vogelbeere; gesprochen:Ka'ru:n) fließen.

Reinstes Weizendestillat, glasklares schottisches Bergwasser und die handverlesenen Botanicals machen Caorunn zu einem Premium Gin, der seinesgleichen sucht. Neben den typischen Botanicals wie Wacholder oder Koriander sind es vor allem die fünf traditionell keltischen Botanicals Vogelbeere, Gagelstrauch, Heidekraut, Löwenzahn und Coul Blush Äpfel die ihm seinen unverwechselbaren Charakter verleihen und ihn zu einem Aushängeschild schottischer Genusskultur machen. Die Besonderheit des speziellen Berry Chamber Brennkessels, der zur Destillation verwendet wird, sind die vier vertikal angeordneten Fächer auf denen die Botanicals ausgelegt werden. Das Weizendestillat durchdringt die Botanicals aller vier Fächer, was eine sehr ausgeprägte und unverfälschte Aufnahme der Aromen zur Folge hat. Destilliert wird ausschließlich vierfach in Kupferbrennblasen und zu kleinen Partien von jeweils 1.000 Litern. Das Ergebnis ist ein perfekt ausbalancierter, aromatischer Gin mit frischen Noten von Blüten und Zitrusfrüchten und angenehmer Schärfe am Gaumen.


EGGERS & FRANKE
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804