



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

STORK CLUB Bio Rye Gin 700ml

Art.-Nr.: 584336

HERKUNFTSLAND: Deutschland

ERZEUGER: Spreewood Distillers

HERSTELLUNG: STORK CLUB Bio Rye Gin ist ein destillierter Dry Gin. Dafür wird Roggen-Ethanol in Bio-Qualität mit den ausgewählten Botanicals angesetzt und dann schonend in einer Hybrid-Brennblase im Biosphärenreservat Spreewald destilliert. Die Lead Botanicals sind Wacholder und frische Zitrusfrüchte (Pink Grapefruits, Zitronen, Orangen und Limetten) sowie Koriandersamen und Timut Pfeffer.

BEURTEILUNG: Diesen milde Roggen-Gin ist geprägt durch seine Wacholderwürze und die erfrischenden Zitrusnoten. Letzteres wird durch die Verarbeitung von verschiedenen frischen Zitrusfrüchten bei der Destillation erreicht.

MENÜEMPFEHLUNG: Gin Fizz: Gin, Zitronensaft und Sirup mit Eiswürfeln im Cocktail Shaker mischen und in einen Tumbler füllen. Mit Mineralwasser auffüllen und Zitronenscheibe garnieren.

TRINKTEMPERATUR: auf Eis

ANALYSE: Alkoholgehalt: 43,0% vol

DIE DESTILLERIE: Die besten Abenteuer passieren auf Roadtrips. Die drei Gründer erlebten ihres im brandenburgischen Schlepzig, Teil eines Biosphärenreservats. Bei der hiesigen Whisky-Destillerie wollten sie lediglich ein gefülltes Fass kaufen. Als sie erfuhren, dass der Betreiber einen Nachfolger suchte, wurde aus dem Fass die gesamte Destillerie. 2017 feuerten sie nach Modernisierungen Deutschlands erste Roggen-Whisky-Brennblase an. Der heimische Roggen wird in der hauseigenen Mühle gemahlen und in einer kleinen Hybrid Brennblase schonend destilliert.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE