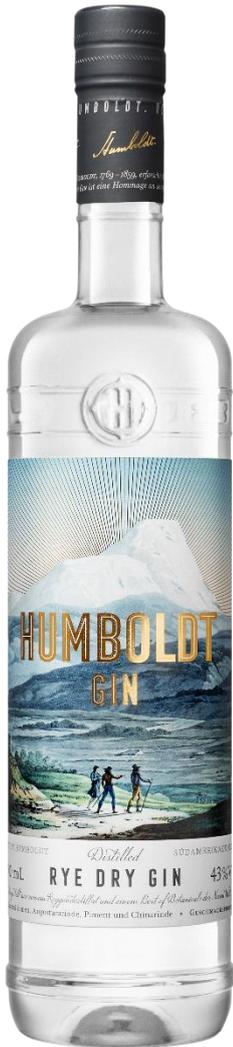




S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Humboldt Rye Dry Gin Art.-Nr.: 72 39 0



HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ERZEUGER:	Berliner Bärensiegel GmbH
HERSTELLUNG:	Die Basis des Humboldt Gins ist ein feines Destillat aus deutschem Roggen. Die Rezeptur umfasst zahlreiche Botanicals - darunter fünf Pflanzen, die Alexander von Humboldt auf seiner Südamerikareise gesammelt hat – Congona (Zimtpfeffer), Angosturarinde, Guaraná-Samen, Chinarinde und Piment. Diese fünf der insgesamt 19 Botanicals machen bei 43% Vol. Alc. das sanfte Roggendestillat zu einem einzigartigen charakervollen Gin.
BEURTEILUNG:	Wacholder-Basis mit fruchtig-blumigen Aromen sowie einer leichten Zitrusnoten
MENÜEMPFEHLUNG:	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: 50ml Humboldt Rye Dry Gin, 30ml frisch gepresster Zitronensaft 20ml frisch gepresster Pink Grapefruitsaft, 20ml Holunderblütensirup, Filler: Soda Water, Garnitur: eine Scheibe Pink Grapefruit Alternativ 50ml Humboldt Gin auf ein mit Eis befülltes Longdrinkglas gießen und mit einer Pink Grapefruit Limonade auffüllen.
TRINKTEMPERATUR:	8°C
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 43% vol.

1799 brach der Naturforscher und Entdecker Alexander von Humboldt auf seine erste Forschungsreise nach Lateinamerika auf. Der 2019 entwickelte Humboldt Gin ist eine Hommage an diese denkwürdige Reise. So zeigt z.B. das Etikett des Gins ein Originalgemälde dieser.

