



Schweiz, Strohwilen

Macardo Sir Dry Gin 42°

CHF 54.00

70cl

42%

AN 118770

Degustationsnotiz

Der Sir Dry Gin präsentiert sich im Glas mit einer funkelnenden, glasklaren Robe und leichtem Blaustich. Am Gaumen von milder Würze geprägt, finessenreich im Spiel von Wacholder- und Zitrusaromen, zarter Säure und raffinierter Schärfe im Abgang. Sehr komplex gewürzter Gin mit feinen Zitrusnoten, 19 Botanicals, herrlich parfümiert. Fruchtig und elegant im Mund, angenehm harmonisch. Im Hintergrund etwas Minze, Anis, Kokosnuss Limettenschale, Schwarztee und Heu. Körperreich, facettenreich und angehm herb.

Herstellung

London Dry Gin ist der Name der ältesten und Kategorie von Gin. Er geht auf Destillate zurück, die im 18. Jahrhundert in London entstanden sind und deren Rezepte teils bis heute benutzt werden. Die Reihe der Botanicals, also der Kräuter und Gewürze, die zur Herstellung von Dry Gin verwendet werden, ist lang und variabel. Einzig fixe Zutat, auch bei Schweizer Dry Gin wie dem Sir Dry Gin von Macardo ist der Wacholder. Wie jeder echte und hochwertige Dry Gin wird auch dieser zu 100% in der Schweiz hergestellte Dry Gin mehrfach destilliert – ohne Zugabe von Farbstoffen oder Zucker. Die Rezeptur des mit 19 teilweise auch sehr lokalen Bio-Botanicals kreierten Schweizer Dry Gin ist geheim.

Produzent

Im Jahr 2007 eröffnete die Edeldestillerie Macardo GmbH ihre Tore. Man begann im malerischen Strohwilen in einer stillgelegten Käserei mit der Produktion von Whisky, Traubentrestern und Edelfruchtbränden. 2015 wurde diese von einem innovativen Schweizer Ehepaar übernommen. Heute präsentiert sich die modernst eingerichtete Edelbrennerei als Schmuckstück in der Brennerszene. Nach überlieferten Geheimrezepten werden in einem streng überwachten und zeitintensiven Brennverfahren edle Produkte, meist mit Rohstoffen aus der Region, destilliert.