



Schweiz, Strohwillen

Macardo Sloe Gin 28°

CHF 53.00

 70cl

 28%

AN 117870

Degustationsnotiz

Ein neuer Sidekick des Hauses Macardo. Kräftiges Rubinrot. In der Nase eine extravagante Aromatik mit intensiven Fruchtnoten nach Schlehen und zarte Marzipan- und Nussaromen. Im Hintergrund der betörende Geschmack von Wacholder und Lavendel unseres in traditioneller Handarbeit schonend destillierten Gins. Auffällig am Gaumen die angenehme Konsistenz und die zarte Öligkeit auf der Zunge. Deutlich herber und weniger süss als andere Liköre, ohne aber die verschiedenen Aromen der 19 Botanicals im Gin zu beeinträchtigen. Sehr cremig, mild, süffig, mit einer trolten Frucht, einem voluminösen Mundgefühl und einem angenehmen Mandelton.

Herstellung

Die blauschwarze Beere des Schlehdorns, englisch «Sloe» genannt, ist eine spezielle Frucht. Erst nach einigen Frostnächten schmeckt sie zart-süss. Seit Jahrhunderten sammeln Liebhabern im Spätherbst die Beeren, verarbeiten sie zu Saft und mischen diesen mit Gin zu «Sloe Gin». Für den Schweizer Sloe Gin von Macardo wird bester Schweizer Sir Dry Gin mit aus handverlesenen Schlehen aufwendig produziertem, reinem Fruchtsaft zu einem Liqueur mit 28 Volumenprozent Alkohol vereint.

Produzent

Im Jahr 2007 eröffnete die Edeldestillerie Macardo GmbH ihre Tore. Man begann im malerischen Strohwillen 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.