



Schweiz, Zürich

Turicum Handcrafted Dry Gin 41.5°

CHF 42.00

50cl
42%
AN 152250

Degustationsnotiz

„Ein kristallfarbener Gin, welcher in der Nase würzig-exotische Noten aufweist. Der Duft von Lavendel, Pfeffer, Passionsfrucht und Aprikosen wirken wohltuend und warm. Durch die leicht oxidative Note von reifen Williams Birnen, lässt dieser das Ganze sehr „SMOOTH“ wirken. Im Gaumen kommt anfangs eine leichte Restsüsse zum Vorschein. Danach folgt eine kitzelnde schärfe nach Chili, welche sich angenehm auf der ganzen Zunge verteilt. Der Abgang wirkt langanhaltend und versprüht Aromen von Süssholz, Zimt und weissem Pfeffer.“

Herstellung

Turicum Gin wird im Herzen Zürichs im sogenannten Small-Batch-Verfahren, also in Kleinserie, hergestellt. Der London Dry-Stil garantiert, dass neben den Botanicals und Wasser keine weiteren Zusatzstoffe verwendet werden.

Zudem enthält Turicum Gin keine süssenden Erzeugnisse.

Produzent

Im Juni 2013 beginnt die Geschichte: Während des Besuchs englischer Gin-Destillieren beschlossen die heutigen Geschäftsführer Merlin Kofler und Oliver Honegger, ihren eigenen Gin zu entwickeln. Gemeinsam mit den zwei Freunden Philip Angst und Oscar Martin setzten sie diese Idee innerhalb von zwei Jahren in die Tat um. Im Vordergrund der Entwicklung stand vor allem eins: Wir wollten einen Gin ‚us Züri für Züri‘ entwerfen, um den Charakter unserer Heimat zu würdigen und diesen gleichzeitig über die Stadtgrenzen hinaus zu zelebrieren. Die stets wachsende Beliebtheit gibt uns Recht.