



Deutschland, Berlin

Berliner Brandstifter Dry Gin 43.3°

CHF 58.00

 70cl

 43%

AN 152970

Degustationsnotiz

Dieser siebenfach gefilterte Gin zeichnet sich durch seinen besonders milden und weichen Geschmack aus. Die Zutaten kommen aus dem Grossraum Berlin und werden zum Teil von Hand gepflückt. Jede Flasche wird in Handarbeit abgefüllt und nummeriert.

Herstellung

Sowohl beim Berliner Brandstifter Kornbrand, als auch beim Gin wird als Basisalkohol das Weizendestillat 7fach gefiltert. Dieses zeichnet sich durch seinen besonders milden und weichen Geschmack aus. Zutaten kommen zum grössten Teil aus Berlin und den umliegenden Bundesländern und sind zum Teil per Hand in Berlin gepflückt. Jede Flasche wird in Handarbeit abgefüllt und nummeriert. Zur Verfeinerung des Gins ernten wir jedes Jahr in Berlin/Gatow Blüten und Botanicals, um für eine hohe und gleichbleibende Qualität zu sorgen. Das Ackerland wird von dem jungen und engagierten Jungbauern Heymann/Speisgut nach strengen ökologischen Richtlinien bewirtschaftet.

Geniessen zu

Der Berliner Brandstifter Gin ist wie eine Nacht im Berlin. Am leichtesten erschließt er sich in Begleitung charakterstarker Freunde wie hochwertigem Tonic oder Wermut. Aber manchmal tut es auch wie im richtigen Leben einfach eine Gurke.

Der Nachtschwärmer jedoch weiß um das ganz besondere Potential einer Nacht, in der man sich ganz allein auf den Weg macht, um das ganz Spezielle zu entdecken. Daher empfehlen wir den Berliner Brandstifter auch einfach solo auf Eis.

Produzent

Hinter der Berliner Brandstifter steht Vincent Honrodt, ein gebürtiger Berliner, dessen Familie seit Anfang des 20. Jahrhunderts eine uralte Leidenschaft für hochprozentige Destillate prägt.