



Schweiz, Engadin

ORMA 3303 Engadin Gin 44°

CHF 69.00

 70cl

 44%

AN 532870

Degustationsnotiz

Alpin und ausdrucksstark mit feinen Wacholdernoten und dem warmen, harzigen Duft von Arvenholz. Würzig und elegant am Gaumen mit einem klaren, lang anhaltenden Finale.

Herstellung

Im Pot-Still-Verfahren auf 3'303 m ü. M. destilliert. Anschliessend ruht der Gin in duftendem Arvenholz, das ihm seine charakteristische alpine Aromatik und seinen eigenständigen Charakter verleiht.

Geniessen zu

Am besten pur oder auf Eis, als charaktvoller Gin & Tonic oder zu einem Apéro mit Bündner Spezialitäten.

Produzent

Die ORMA Destillerie von Rinaldo Willy und Pascal Mittner befindet sich auf 3'303 m ü. M. bei der Bergstation Corvatsch im Engadin und ist die höchstgelegene Single Malt Whisky Destillerie der Welt. Seit ihrer Eröffnung im Jahr 2020 entstehen inmitten der alpinen Bergwelt Whisky und Gin. Die aussergewöhnliche Höhenlage beeinflusst dabei direkt den Brennprozess: Durch den tieferen Luftdruck liegt der Siedepunkt rund 10 °C tiefer als auf Meereshöhe, wodurch wertvolle Aromen bei der Destillation erhalten bleiben.

Auch die drei ORMA Gins entstehen auf 3'303 m ü. M. Zum Sortiment gehören der klassische ORMA Gin 3303, der im Rosé-Schaumweinfass gereifte ORMA Rosé Cask Aged Gin 3303 sowie der Engadine Gin 3303 mit seiner charakteristischen Prägung durch Arvenholz. Der ORMA Gin 3303 wurde 2023 von VINUM mit 93 von 100 Punkten als bester Gin unter mehr als 50 getesteten Gins ausgezeichnet.