



Monkey 47 Barrel Cut Schwarzwald Dry Gin Batch 2019

Gin - Deutschland

Ein fein-süßliches, vielschichtiges Gin-Unikat.

0,5 Liter - Vol 47%

€ 126,70 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 63,35

Artikel: Monkey 47 Barrel Cut Schwarzwald Dry Gin

Land: Deutschland

Region: Schwarzwald

Klassifizierung: Gin, batch distilled und unfiltered

Erzeuger: Black Forest Distillers GmbH

Fass: Von Hand hergestellt, leicht getoastete First-Fill-Barrels aus Maulbeerbaum-Holz aus der Südwestpfalz.

Alkohol: 47%

Charakteristik: Durch die Lagerung in äußerst seltenen, intensiv duftenden Maulbeerbaum-Holz-Fässern, die bei konstanten klimatischen Bedingungen in einem Kornspeicher von 1840 gelagert wurden, entstand ein Gin von einmaligem Charakter und mit einem beeindruckenden Facettenreichtum an Holznoten.

Farbe: Tiefes Goldgelb

Aroma: Intensiver Duft, deutliche Anklänge von Holz und sanften Röstaromen.

Geschmack: Am Gaumen subtile Fruchtnoten, feine und elegante Süße, dicht und wunderbar komplex.

Unvergleichliche Komplexität und Qualität durch die Verwendung von 47 handverlesenen pflanzlichen Zutaten, extrem weichem Schwarzwälder Quellwasser sowie - und das ist der Clou - frischen Preiselbeeren. Meisterhaft destilliert und in traditionellen Steingutgefäßen gereift.

Die exzentrischen Rezeptur des ursprünglichen Erfinders des Schwarzwald Dry Gins, Montgomery Collins, ist die Grundlage des Monkey 47.

Seine Kindheit als Diplomatensohn in Ostasien, seine militärische Laufbahn im zerstörten Berlin und die späte Wahlheimat im Schwarzwald bilden den autobiografischen Hintergrund für eine Rezeptur, die eine waghalsige Kombination aus heimischen Kräutern und Beeren des Schwarzwaldes sowie exotischen Botanicals aus dem asiatischen Raum darstellt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Black Forest Distillers GmbH

Anschrift: Oberwiesachstr. 3, D-72290 Loßburg-Betzweiler

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 10.07.2020