



Helbing Margaretes Feiner Doppelwacholder 0,5 Liter BIO

Klare - Wacholder

Ein von Grund auf ehrliches Wacholder-Destillat. Limited Edition.

0,5 Liter - Vol 42%

€ 45,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 22,50

Artikel: Helbing Margaretes Feiner Doppelwacholder

Land: Deutschland

Region: Hamburg

Erzeuger: Heinrich Helbing GmbH

Fass: 6 Monate in Fässern aus Wacholderholz gereift.

Eine Besonderheit in der Spirituosenwelt, da Wacholderholzfässer selten und vergleichsweise klein sind.

Alkohol: 42%

Charakteristik: Ausschließlich aus Bio-Rohstoffen hergestellt.

Farbe: Klar

Aroma: Eindeutiges Wacholder Aroma. Elegant eingebundene Alkoholnote, dezente Fassnoten, Vanille.

Geschmack: Eine klare und eindeutige Wacholdernote. Perfekte Balance aus frischen Wacholderbeeren, Vanille, Karamell und Zitrus.

Abgang: Der Wacholder ist absolut präsent und bildet ein langanhaltendes geschmackliches Zusammenspiel mit Zitrus- und Vanillearomen.

Besonderheit: Eine einzigartige Herstellung mit Bio-Zertifizierung und Reifung in Wacholderholzfässern. Von Hand abgefüllt. Nummerierte Flaschen.

Serviervorschläge: Hervorragende Mixability. In Kombination mit einem Dry Tonic oder Aromaölen entfaltet er seinen vollen Geschmack.

Gesamtflaschen: 10.000 Flaschen

Den wohlklingenden Namen hat der Doppel-Wacholder, der dem Wacholder den Vortritt im Geschmack lässt, von Sophie Margarete Helbing. Sie war es, die kurzerhand nach dem unerwarteten Tod ihres Mannes Christoph Heinrich Helbing, Sohn des Firmengründers Johann Peter Hinrich Helbing, die Unternehmensführung von HELBING im 19. Jahrhundert übernahm. Eine Frau an der Spitze eines florierenden Unternehmens zur damaligen Zeit – inmitten einer patriarchalischen Gesellschaft – war ein absolutes Novum. Gemeinsam mit ihren zwei Schwiegersöhnen und ihrem ältesten Sohn stellte sie in Zeiten der Industriellen Revolution die Weichen für die beispiellose Erfolgsgeschichte von HELBING, die bis heute nicht abreißt.

Mit dieser Spezialität werden der Kategorie der Wacholder-Destillate innovative Anstöße gegeben. Man wagt sich, mit einer sechsmonatigen Fasslagerung des Destillats in Wacholderholzfässern neue Wege zu beschreiten, die vor allem Mixologen begeistern werden. Auch eingeschworenen HELBING-Fans und Liebhabern von besonderen Spezialitäten mit regionalem Bezug wird Margaretes feiner Doppel-Wacholder viel Freude bereiten.

Für Margaretes feiner Doppel-Wacholder wurde die Doppel-Wacholder Rezeptur aus dem Hause HELBING von Beginn des 20. Jahrhunderts zeitgemäß weiterentwickelt und verfeinert. Für die Herstellung werden erlesene Bio Wacholderbeeren behutsam verarbeitet und in einem Bio-Weizen-Destillat für einige Tage eingelegt. Das Mazerat wird im Anschluss unter dem wachsamen Auge des Meister-Destillateurs in einer Kupfer-Potstill in kleinen Mengen destilliert. Das daraus gewonnene Destillat lagert dann für sechs Monate in Wacholderholzfässern. Im nächsten Schritt wird das gelagerte Destillat mit Bio-Weizen-Destillat zusammengeführt, filtriert und schließlich in die nostalgisch anmutenden Boutique-Flaschen abgefüllt. Diese tragen die liebevoll gestaltete Zeichnung von Sophie Margarete Helbing, die die persönliche Note des Doppel-Wacholders unterstreicht.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Borco-Marken-Import Matthiesen GmbH & Co KG

Anschrift: Winsbergring 12-22, 22525 Hamburg Deutschland

Weinquelle Lümann, 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: 11.01.2021