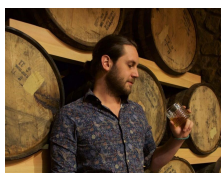




Hands on Gin - David Gölles

Sieger bei den World Gin Awards 2018 in der Kategorie "Best Austrian London Dry"

In doppelt gebranntem Weißer Rum werden für den HANDS ON Gin nur FÜNF ESSENTIALS angesetzt. Der WACHOLDER - gibt die angenehme Würze, die das Grundgerüst eines feinen Gins definiert. Die SCHWARZE RIBISEL (Johannisbeere) - ist gemeinsam mit dem weißen Rum für das angenehm volle Mundgefühl verantwortlich und liefert wie der Wacholder eine feine erdig-herbale Note. Das ZITRONENGRAS - verleiht dem HANDS ON die erste frisch-fruchtige Nase, welche beinahe ein wenig an grüne Birnen erinnert. Am Gaumen unwahrscheinlich frisch und lebhaft. Der BLATTKORIANDER - immer sehr frisch verarbeitet gibt am Gaumen wie in der Nase eine angenehme Top-Note, die im Glas unglaublich gut mit fruchtigen Tonics kombinierbar ist. Die ORANGENSCHALE - rundet die anderen Geschmäcker ab und verbindet die übrigen Essentials zu einem Ganzen. In der Nase, wie im Mund sehr dezent wahrnehmbar, erfrischt sie das Gesamtgeschmacksbild unwahrscheinlich.



Gin

Gin ist eine meist farblose Spirituose mit Wacholder (Wacholderschnaps) und Hauptbestandteil vieler Cocktails, insbesondere des Martini sowie des Longdrinks Gin Tonic.

Der Agraralkohol für die Herstellung von Gin wird aus beliebigen kohlenhydrathaltigen Ausgangsstoffen gebrannt, meist Getreide oder Melasse. Gin erhält seinen charakteristischen Geschmack aus der Aromatisierung mit Gewürzen, darunter vor allem Wacholderbeeren und Koriander. Der Name leitet sich indirekt vom botanischen Namen des Wacholders Juniperus ab, wobei manchmal die auf Englisch so genannten juniper berries als Namensgeber genannt werden, meist aber das niederländische Vorläufergetränk Genever.

Weitere Bestandteile wechseln von Hersteller zu Hersteller, beispielsweise Ingwer, Muskat, Orangenschalen (Flavedo), Paradiesapfel-Kerne (Calville-Äpfel). Insgesamt können bei der Gin-Herstellung etwa 120 verschiedene Zutaten als Aromen und Wirkstoffe zum Einsatz kommen.

Die Aromatisierung kann sowohl während der Destillation, als auch nachträglich geschehen. Es gibt je nach Aromaträger zwei übliche Destillationsverfahren, die nebeneinander oder gleichzeitig angewendet werden: Entweder werden die Alkoholdämpfe direkt über die Gewürze geleitet und nehmen dabei die Aromen mit oder die Gewürze werden in den Rohalkohol eingelegt und mit diesem destilliert (Mazeration).

Dry Gin und Distilled Gins sind dem London Dry Gin sehr ähnlich, allerdings sind beim London Gin die Regeln strenger. Beim Dry Gin dürfen die verschiedenen Botanicals zu jedem Zeitpunkt zugegeben werden, nicht nur vor der Destillation und auf einmal. Ebenso dürfen bei dieser Ginsorte verschiedene naturidentische Farb- und Aromastoffe zugegeben werden, was beim London Dry Gin verboten ist.

Gemeinsam haben Dry Gin und London Dry Gin die mindestens doppelte Destillation und das Verbot von Zuckerzusatz

DESTILLATE

Gin