Datenblatt: The Duke Munich Dry Rough Gin 42%





The Duke Munich Dry Rough Gin 42% BIO

Gin - Deutschland

Ein kerniger Gin mit nur fünf naturbelassene Zutaten.

0,7 Liter - Vol 42%

€ 33,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 23,70

Artikel: The Duke Munich Dry Rough Gin

Land: Deutschland Region: München

Erzeuger: The Duke Destillerie

Alkohol: 42%

Charakteristik: Dieser kernige Gin enthält nur fünf naturbelassene Zutaten.

Geschmack: Kraftvoller, deutlicher Wacholder gleich zu Beginn mit seiner ganzen fruchtig-herben Qualität.

Gefolgt von leichter Frische des Korianders, sowie Noten nach Orangenschale, abgerundet mit

sanftem Hopfen und Malz.

Besonderheit: Sämtliche Kräuter und Gewürze stammen aus rein biologischem Anbau.

Die Destillerie die einst von Daniel Schönecker und Maximilian Schauerte in einem kleinen Hinterhof mitten in München aufgebaut wurde, ist mittlerweile am Rande von München, genauer gesagt in Aschheim angesiedelt. Der Betrieb ist bio-zertifiziert.

Ebenso wie die Auswahl bester Zutaten ist die Destillation maßgebend für Güte und Geschmack eines jeden Gins. Dazu werden Kräuter und Gewürze in einem Alkoholbad angesetzt, die so genannte Mazeration. Anschließend wird das Mazerat in einem kupfernen Kessel bei geringen Temperaturen aromaschonend destilliert. Zwei Filtrationsdurchgänge sorgen später für die Klarheit und Reinheit des Destillats.

Nach kurzer Lagerzeit wird der Gin von Hand abgefüllt, etikettiert und verpackt. Die Herstellung in kleinen Chargen garantiert die Güteklasse dieses Gins.

Produktdetails Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: The Duke Destillerie Daniel Schönecker und Maximilian Schauerte GbR

Anschrift: Feldkirchner Straße 1, D - 85609 Aschheim bei München

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: 02.03.2023