Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Nginious Swiss Blended Gin

Kategorie	Gin
Land	Schweiz
Region	
Produzent	Nginious
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	50 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	5485



Vinifikation / Ausbau

Mit 18 verwendeten Botanicals in 4 Gruppen (Frucht, Citrus, Kräuter und Wurzeln, Süssholz) destilliert, in kleinen Chargen von 100 Liter, zu einem "Blended Gin" verschnitten

Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Nginious Swiss Blended Gin

Charakter

Braucht es noch einen Gin? Mit dem nginious! wurden diese Ansprüche voll und ganz erfüllt. Um einen möglichst komplexen Gin zu brennen, bei dem die alle Komponenten perfekt aufeinander abgestimmt sind, entschied man sich für das „Blended Gin"-Verfahren und schufen damit eine Gin-Kategorie, die bislang nur sehr wenige Produzent für sich in Anspruch nahmen. Im Gegensatz zu einem „London Dry Gin", bei dem alle Kräuter in einem einzigen Vorgang gemeinsam destilliert werden, teilte man beim „Blended Gin"-Verfahren die 18 verwendeten Botanicals in 4 Gruppen und verschnitt sie anschliessend. In der Fruchtcharge fanden Wacholder, Berberitzen und Lorbeerfrüchte Eingang. Als Citruskomponenten kamen neben Zitronen- und süssen Orangenschalen frische Grapefruit zum Einsatz. Abgerundet wurde diese Charge durch die Beigabe von ganzen, geschälten Kardamomen. Die Kräuter- und Wurzelcharge der „Schweizer Charge", setzten sich ausschliesslich aus für die Schweiz typischen Kräutern zusammen wie Heublumen, Rotkleeblüten, Goldmelisse, Verveine, Ysop, Kamille und schwarze Johannisbeerblätter. Zusätzlich gaben die Macher von nginious! Iriswurzel, Silberdistelwurzel und Galgant bei. Die letzte Charge wurde mit Süssholz versetzt um dem Gin beim abschliessenden Verschnitt die perfekte Balance zu verleihen und ihn vor allem für den Gaumen angenehm zu machen, ohne dabei das abgestimmte Frucht-, Citrus- und Kräuterverhältnis zu beeinträchtigen. Im „Blended Gin"-Verfahren kann man die einzelnen Komponenten besser steuern und beeinflussen, so dass diese im nginious! auch zum Tragen kommen. Die Aromenvielfalt und Komplexität verdankt der nginious! sowohl dem Verfahren des „Blended Gin" als auch der Tatsache, dass jede Kräutercharge in allerkleinsten Mengen von maximal 100 Litern gebrannt wurde. Der Grund dafür lag in der Mazerationszeit und der gewünschten Extraktion. In jeder Gruppe von Botanicals wurden die Kräuter zwischen 6 und 10 Stunden eingelegt und dadurch die typischen Aromen aus den einzelnen Zutaten bestmöglich extrahiert. Während des Brennvorgangs im Pot Still Verfahren wurden sowohl der Alkohol als auch die Kräuter in den Brennkessel gegeben, diese dann erhitzt und der reine Alkohol destilliert. Bei 100 Litern dauerte dieser Vorgang in der Regel 3 bis 4 Stunden. Da jedoch die Extraktion während des Brennvorgangs weiter anhält und durch die Hitze noch intensiviert wird, würde man mit der Zeit nur noch Komponenten extrahieren, die im Gin am Schluss unerwünscht sind. Aus diesem Grund wurde die Brennmenge gering gehalten. Bei der Behandlung der Fruchtcharge war es wichtig, die Komponenten so zu bearbeiten, dass sie das maximale Aroma abgeben konnten. Unmittelbar vor der Mazeration wurden die Wacholder- und Lorbeerfrüchte schonend von Hand im Mörser gestossen, so dass die Schalen platzen. Die Berberitzen wurden geschnitten. Anschliessend wurden sie in Alkohol eingelegt, um eine ungewollte Spontan-Gärung der Früchte zu verhindern. Auf diese Weise wurde das Aroma optimal aus den Früchten extrahiert. Nachdem alle einzelnen Chargen destilliert und kontrolliert waren, wurden sie verschnitten. Die angestrebte Harmonie entwickelte der nginious! nach ca. 4 bis 6 Wochen Ruhe.

Konsumhinweis

Purer Genuss, als Gin and Tonic, Cocktails diverser Art