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

Gin Tschin London dry

Kategorie	Gin
Land	Schweiz
Region	
Produzent	
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	50 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	6663



Vinifikation / Ausbau

Das idyllisches Bauerngut Käsers-Schloss liegt imitten der sanften, wunderschönen Landschaft des Aargauischen Fricktals. Ein Paradies für Entdeckungslustige und Geniesser von innovativ veredelten,naturreinen Feinkostprodukten. Die Familie Käser lässt sich von der Schönheit der Natur mit Ihrer fast unerschöpflichen Produktevielfalt inspirieren und kreiert aus der Fülle von Farben, Formen, Düften und Geschmacksnoten und unverwechselbare kulinarische Erlebnisse. Die eigenen Obstgärten ,Gemüsekulturen sowie Rebberge pflegen sie mit grosser Sorgfalt und gehen den kompromisslos den Weg höchster Ansprüche. Die hohe Qualität der Ernten ist die Vorausetzung für die Herstellung erstklassiger Edelbrände, Feinkostprodukte und die geschmacksintensiven Gerichte aus der Naturküche. Seit 2002 gehört das Käser's Schloss zu den besten Edelbrennern Europas und zugleich einer der Kreativsten. Der Tschin wird mit Kirschblüten destilliert. Dieser florale Geschmack wird mit Waldmeister und Waldbeeren aus der Region abgerundet. Der Wacholder stammt ebenfalls aus dem Fricktal, wo er übrigens „Reckholder“ genannt wird. Er verleiht Tschin den Gin-typischen Geschmack. Alles in allem ist Tschin ein milder floraler Gin, was auch durch den geringeren Alkoholgehalt von 40% unterstützt wird. Hervorzuheben ist bei diesem Gin sicherlich auch die handwerkliche Flasche. Mit Liebe zum Detail ist sie verkorkt, verschnürt und verwachst. Das Etikett ist mit dem geschöpften dicken Papier und der Bemalung sicherlich auch ein Hingucker.

Charakter

Die Wachholder, oder im Fricktal auch Reckholder genannt, ist seit Jahrhunderten ansässig. Sie wurde genutzt um Gerichte zu würzen oder gar Fleisch zu räuchern. Auf der Suche nach den passenden Zutaten für den Tschin entdeckte Rudi Käser das grosse Potenzial der Wälder mit ihren Reckholder-Büschen. So wurde der Fricktaler Reckholder gepaart mit Fricktaler Kirschblüten und exotischen Früchten und Gewürzen aus der ganzen Welt.