

Produkt-Datenblatt

SPIRITUOSEN



Z Unit 43 Original Gin - 5cl Fläschli

Artikelnummer: 8823

Alkoholgehalt: 43 %

Abfüllung: 5 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 5.50

inkl. MwSt CHF 0.39

Vinifikation

Unter dem Motto "Find and Refine" entsteht in Kapstadt der Unit 43 Gin. Er vereint in seinem Geschmacksprofil die lokalen Fynbos Botanicals, die ausschließlich in der Kapregion Südafrikas gedeihen, mit dem typischen Wacholderaroma. Wie mir der facettenreiche Unit 43 Gin schmeckt und wie man ihn am besten trinkt, verrate ich dir in den nachfolgenden Zeilen. Der Unit 43 wird in Kapstadt von den beiden Brennmeistern Jason Holtzhausen und Bruno Ostoja produziert. Sie legen dabei großen Wert auf Nachhaltigkeit und haben unter dem Motto „Find and Refine“ sogar ihre Brennblase mit dem Namen „Sylvia“ überwiegend aus recycelten Materialien selbst zusammengebaut. Für ihren Gin verwenden Jason und Bruno (sie sind übrigens Onkel und Neffe) feinste lokale Fynbos Zutaten, um ihrem Gin diesen speziellen Südafrikanischen Touch mitzugeben. Die ausgewählten Botanicals findet man ausschließlich in der Region Cape Floral Kingdom in Südafrika. Im Mittelpunkt ihrer Rezeptur steht neben Wacholder zusätzlich noch der Buchu. Hierbei handelt es sich um ein buschartiges Gewächs mit hartem Blattwerk und filigranen Blüten. In Summe verarbeiten sie übrigens fünf lokale Fynbos Botanicals. Das Wacholderdestillat wird wie üblich aus Neutralalkohol hergestellt, in dem die Zutaten für mehrere Stunden mazeriert und anschließend destilliert werden. Der Unit 43 wird mit feinstem Quellwasser auf seine Trinkstärke von 43% vol. Alkoholgehalt eingestellt und zu guter Letzt in die dunkle Steingutflasche abgefüllt.

Charakter

In der Nase ausgeprägte Gewürznoten mit intensiven Wacholderaroma und erfrischenden Anklängen von Zirusfrüchten. Am Gaumen spürt man die würzigen Noten vom Fynbos und der typische Geschmack vom Wacholder, gefolgt vom hervorstechenden Buchu. Der Abgang wird zusätzlich von den sanften Zitrusnote untermalt, die auch den Nachhall langanhaltend und frisch begleitet. Zurück bleibt ein wohlrig warmer und angenehm würziger Geschmack.