

Produkt-Datenblatt

SPIRITUOSEN

Z Ginifer Classic Gin - 5cl Fläschli



Artikelnummer: 8815

Alkoholgehalt: 43 %

Abfüllung: 5 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 5.50

inkl. MwSt CHF 0.41

Vinifikation

Die Marke Ginifer ist jung und ambitioniert: Erst 2016 stellte die Angel Hearts Spirits Company den Ginifer Gin aus Johannesburg auf der „Fantastic Good Food & Wine Show“ vor. Dort räumte er nicht nur direkt ein paar Preise ab, sondern erhielt auch erstes überwältigendes Feedback von Gourmands und Gin-Liebhabern. Unter dem starken Motto: „Wir wollen den besten Gin kreieren, den Afrika zu bieten hat“, möchte Ginifer mit dem Classic Gin die Kulturen Johannesburgs ehren. 13 Botanicals prägen den Ginifer Classic Gin. Die Zutaten kommen aus aller Welt, einige davon stammen vom Farady Muthi Market in Johannesburg: Es sind Heilpflanzen, die bereits seit Jahrhunderten in der traditionellen afrikanischen Medizin eingesetzt werden. Das Geheimnis des extrem weichen Geschmacks dieses Gins liegt jedoch nicht in den Zutaten, sondern dem aufwändigen Destillationsprozess. Für die Herstellung des Classic Gin nimmt sich die Angel Hearts Spirits Company, eine kleine, feine Destillation aus dem Herzen Johannesburgs viel Zeit: Vier Tage lang dauert es, bis der Ginifer Classic Gin in kleinen Kupferblasen – in geringen Mengen – gebrannt wird. In dieser Zeit geben die 13 Botanicals ihre aromatischen Öle an den Gin ab, anschließend reift er weitere 2 Monate und entwickelt so sein vollständiges Aroma.

Charakter

Dieser klassische Gin, ist ein extrem weicher Gin. Betörende Gewürze in der Nase gefolgt von aromatischen Noten der 13 Botanicals. Am Gaumen ist er sehr seidig sanft.

Trinkempfehlung

25 ml Ginifer Classic Gin 50 ml Apfelsaft Indian Tonic Water Zimtextrakt Apfelspalten 1 Zimtrolle Geben Sie die Apfelspalten und den Zimt in ein Glas. Fügen Sie Gin und Apfelsaft hinzu und füllen Sie das Ganze mit Tonic Water auf – rühren, fertig zum herbstlich-winterlichen Genuss.