

## BAREKSTEN BOTANICAL GIN

SKU: 13178



<b>Titel</b>	Bareksten Old Tom Gin
<b>Name</b>	Bareksten Old Tom Gin
<b>Land</b>	Norwegen
<b>Erzeuger</b>	OSS Craft Distillery Fleslandsvegen 205, 5258 Blomsterdalen
<b>Gesamtalkohol</b>	46,00 %Vol
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Botanicals</b>	Heidelbeere, Preiselbeeren, Holunderblüten, Minze, Rhabarber, Lingonbeeren („skandinavische Cranberry“), Wacholder
<b>Charakteristik</b>	Nordische, natürliche und biologisch angebaute Zutaten – Norwegische Kräuter, Kartoffeln und Beeren – bilden die Basis für die einzigartige Aromatik
<b>Geschmack</b>	Sehr intensiv mit fruchtigem Charakter



## Langtext

Aufgrund der vielen Stunden Tageslicht, warmen Tagen und kalten Nächten genießt Norwegen die vielleicht besten Bedingungen der Welt für den Anbau von Kräutern und Beeren. Tatsächlich wachsen 18 der 26 Botanicals, die in Bareksten verwendet werden, rund um die Destillerie. Der Grundalkohol wird auf Kartoffelbasis hergestellt sie stammen aus der Region. Der Gin wird in kleinen Chargen hergestellt. Dies bringt einen geschmacksintensiven Gin mit erhabenen fruchtigen Noten hervor. Neben klassischen Aromen besticht dieser Gin vorrangig durch beerig-fruchtige Noten wie wilde Heidelbeeren, Lingonbeeren, Rhabarber, Holunderblüten, und Minze. Beim Öffnen der Gin-Flasche entfalten sich intensive, würzige Aromen von Wacholder und Beeren. Der Geschmack ist gut ausbalanciert. Wacholder mit intensiven Beeren-, und Fruchtnoten kommen zum Vorschein und dezente Minzaromen mit einem Hauch Kümmel gesellen sich dazu. Das Finish ist langanhaltend und würzig.