



## BY THE DUTCH DRY GIN

SKU: 13124



<b>Titel</b>	By The Dutch Dry Gin
<b>Name</b>	By The Dutch 0, 7 liter
<b>Land</b>	Niederlande Schiedam
<b>Erzeuger</b>	Herman Jansen Distillery
<b>Gesamtalkohol</b>	42, 00 %Vol
<b>Botanicals</b>	Wacholderbeeren, Blutorange, Zitronenschale, getrockneter Lorbeer (Lorbeerblatt), Zimt, Kardamom, Muskatnuss, Koriander.



## Langtext

Mazeration: Die Mazerationszeit für jedes botanische Produkt beträgt  $\pm 15$  Tage vor der Destillation. Die genauen Zeiten unterscheiden sich je nach Botanical. Die Herstellung: Unser destillierter Gin wird in der Herman Jansen Distillery in Schiedam, der Stadt, aus der Gin stammt, hergestellt. Die traditionellen holländischen Gewürze und Pflanzen werden separat in einem Pot Still destilliert. Das Destillat wird dann gemischt und auf 42,5 Vol.-% Alkohol gebracht; Ein Prozentsatz, den unser Brennmeister für die perfekte Balance oder das perfekte Aroma und Mundgefühl auswählt. Ein einzigartiger Gin, der die Tradition des Schiedam-Genevers mit den besten pflanzlichen Stoffen und Gewürzen verbindet. Destillations- / Produktionsprozess: 1. Die Botanicals werden für einen bestimmten Zeitraum einzeln in neutralem Getreidealkohol getränkt (infundiert). 2. Sobald das Aroma richtig gebunden ist, werden die 8 Komponenten separat in einem Pot Still erneut destilliert, um die Eigenschaften der botanischen Infusion hervorzuheben. 3. Der Master Distiller überprüft die Qualität der 8 verschiedenen Destillate, bevor sie zu einer Verbindung zusammengemischt werden. 4. Wasser, neutraler Getreidealkohol und die Botanicals werden vom Master Distiller gemäß unserem geheimen Rezept zusammengemischt und auf 42,0 Vol.-% Alkohol zurückgebracht. 5. Der Gin wird filtriert ( $\pm 5$  Mikron), abgefüllt und etikettiert.