



CLOUDS BIO GIN

SKU: 13139



Titel	Clouds Gin BIO
Name	Clouds Gin – Bio
Erzeuger	Humbel Spezialitätenbrennerei AG Baumgartenstrasse 12 CH 5608 Stetten
Gesamtalkohol	42,00 %Vol
Botanicals	Kräuter & Blätter: Salbei, Thymian. Früchte & Beeren: Kirsche, Madarine, Orange und Wacholder. Wurzeln & Rinde: Harz. Samen & Hülsen: Kardamon.



Langtext

Hochwertige Bars bieten hervorragende Spirituosen an, sie können allerdings ebenso gut der Ausgangspunkt für neue hochwertige Spirituosen sein. So ist es beim Humbel Clouds Bio Gin. Er wurde speziell für die Clouds Bar im Prime Tower entworfen. Der Prime Tower ist das höchste Gebäude Zürichs. Aus seinen Fenstern kann man an klaren Tagen bis zu den Alpen sehen. Oder die Bar ist halt wolkenvorhängen, also hinter Clouds verschwunden. Der Barmanager hatte klare Vorstellungen, was er von einem Gin erwarten kann. Diese setzte die Brennerei Humbels schließlich für ihn um. Und weil die Brennerei mit der Herstellung einzigartiger Kirschbrände ein großes Renommee hat, wurde kurzerhand etwas Kirscharoma auch in den Humbel Clouds Bio Gin integriert. Dieser besondere Gin kommt daher sehr trendig und jung daher. In der Nase zeigt er frische Aromen von Orangen, Mandarinen und dem für einen Gin unverzichtbaren Wacholder. Am Gaumen präsentieren sich dann sehr würzige Aromen. Es sind Thymian, Salbei, Harz und Kardamom zu erkennen. All das geht zurück auf die vielfältigen Aromaten, die bei der Herstellung verwendet werden. Die Zusammensetzung des Humbel Clouds Bio Gin umfasst Wacholder – natürlich –, Thymian, Koriander, Orangen- und Zitronenschale, Salbei und einen kleinen – aber aus Sicht der Brennerei Humbels obligatorischen – Anteil Kirsch. Als Bio Gin ist es dabei selbstverständlich, dass alle Zutaten aus biologischem Anbau stammen. In der Clouds-Bar ist die bevorzugte Präsentation des Humbel Clouds Bio Gin als hochwertige Ingredienz eines Gin Tonic.