

## GERMAN GIANT GIN

SKU: 13189



<b>Land</b>	Deutschland Schliersee
<b>Herkunft</b>	Lantenhammer Destillerie GmbH
<b>Farbe</b>	Kristallklar
<b>Geruch</b>	Feiner Wacholdernuancen werden von intensiven, dunklen Beeren- und süßen Grapefruitnoten umspielt
<b>Geschmack</b>	Am Gaumen paaren sich komplexe Wacholdernoten mit kräftigen Fruchtaromen von voll-reifen Heidelbeeren. Grapefruitaromen runden den fruchtigen Charakter des Gins ab und verleihen ein angenehm-weiches Mundgefühl
<b>Nachklang</b>	Dem langanhaltenden Beereneindruck folgen Reflexe von Grapefruitschale
<b>Alkohol</b>	45,00 %Vol



## Langtext

### Die Story

Die Gernan Giant Gin GmbH entstand aus einer tiefen Freundschaft und die geteilte Leidenschaft für Spirituosen. In Zusammenarbeit mit der Traditionsdestillerie Lantenhammer wurde die einzigartige Rezeptur des German Giant entwickelt, mit dem Ziel, den ersten echten Lifestyle Gin in Deutschland auf den Markt zu bringen.

### Mission

DEMAND A GIANT. Sie sind die Kreativen. Die Vielfältigen. Die Macher. Die Lacher. Die Giants. Für sie alle ist unser Gin. German Giant Gin ist für Menschen, die im Moment leben. Im Hier und Jetzt. Für alle, die neugierig sind und immer auf der Suche nach besonderen Orten, besonderen Menschen und besonderen Momenten. Sie mögen, was die Masse abschreckt, machen, was viele sich nicht trauen und genießen in vollen Zügen, wofür der Durchschnitt wenig Empathie hat. Sie sind anders, aber sie sind überall. THINK GIANZ, DRINK GIANT.

### Das Besondere

In einem liebevoll vielschichtigen Prozess, wurde eine außergewöhnliche Rezeptur erschaffen, die eine Kombination aus Grapefruit und Heidelbeere in der Obernote beinhaltet. Die Flaschen haben ein exklusives Design, welches mit 5 mm dicken Glas und einem Eichenholz Korken besonders dekorativ ist. Durch die spezielle Glasfarbe wurde in der Herstellung ein magischer Effekt geschaffen, welcher die Veränderung der Flaschenfarbe in Zusammenhang mit Licht bewirkt.

### Die Herstellung

Maischung: Erstklassiger Geschmack entsteht bei LANTENHAMMER durch langsame, schonende Verarbeitung. Bis zu drei Wochen wird der Wacholder mit Kartoffelbrand angesetzt und danach acht Stunden lang destilliert. Das Ergebnis ist ein exzellentes Destillat, komplex und angenehm mild.