



## HEIMAT BARREL AGED DRY GIN

SKU: 13142



<b>Land</b>	Deutschland
<b>Region</b>	HEIMAT DISTILLERS 74193 Schwaigern
<b>Kategorie</b>	Barrel Aged Dry Gin
<b>Lagerung</b>	Min. 14 Monate
<b>Geschmacksprofil</b>	Karamell- und Vanillearomen
<b>Alkoholgehalt</b>	43,00 %Vol
<b>Beschreibung</b>	Für den HEIMAT Barrel Aged Dry Gin lagert unser klassischer Gin nach der Destillation für mindestens 14 Monate in einem umgearbeiteten Whiskeyfass. Dafür greifen wir auf ein gebrauchtes amerikanisches Weißbuchenfass zurück. So werden die mediterranen Noten von Thymian, Salbei, Lavendel und Äpfel um die wundervoll kräftigen Fassaromen ergänzt. Vor allem die durch die Toastung erzeugten Karamell- und Vanillearomen des Fasses bilden mit unserem Gin eine hervorragende Symbiose. Das harmonische Zusammenspiel ist durch eine hohe Komplexität auf der einen Seite, auf der anderen von einem wunderbar weichen, abgerundeten Geschmack geprägt. Die verhältnismäßig lange Lagerung gibt dem HEIMAT Barrel Aged Dry Gin zusätzliche Tiefe und eine perfekt ausgewogene Vielschichtigkeit, die neben dem Einsatz in Cocktails vor allem pur begeistern.