



THE DUKE GIN

SKU: 13111



Land	Deutschland
Name	THE DUKE Destillerie
Hersteller	Maximilian von Pückler Feldkirchner Straße 1, 85609 Aschheim b. München
Botanicals	WACHOLDERBEERE, KORIANDERSAMEN, ZITRONENSCHALE, LAVENDELBLÜTEN, INGWERWURZELN, KUBELENPFEFFER, ANGELIKAWURZEL, ORANGENBLÜTEN, ZIMTRINDE, KÜMMEL, HOPFEN & MALZ
Alkoholgehalt	45,00 %Vol



Langtext

Der THE DUKE – Munich Dry Gin wäre nicht der Herzog unter den Gins, hätte er nicht über die Wacholderbeere hinaus ein köstlich komplexes Aroma, das sich aus dem Zusammenspiel 12 weiterer Botanicals ergibt. 13 handverlesene Botanicals aus rein biologischem Anbau sind es also, die diesen kraftvollen Gin ausmachen. Die Herstellung verläuft ganz klassisch mit vorangehender Mazeration und anschließender zweifacher Destillation mittels des Raubrand-Feinbrand-Verfahrens. Die Botanicals werden zunächst in einer Alkohol-Wasser-Mischung angesetzt und über Nacht mazeriert. Dabei werden die Gewürze von den feinwürzigen Aromen des Weizen-Ethanol getragen, die sich dabei selbst nicht in den Vordergrund drängen. Bei der Destillation ist es besonders wichtig, die komplexen Aromen der Drogen zu bewahren. Dies wird gewährleistet, indem sie langsam und aromaschonend von der kupfernen Brennblase in den Kühler geleitet werden. Anschließend sorgen zwei Filtrationen für die Reinheit und Weichheit des Destillats. Zuletzt wird eine zweite Destillation durchgeführt, welche das Destillat feiner und runder macht.