ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

GIN AARVER WALD
ARVER GIN

Schweiz / Zürich

70cl, 40% Vol.

9507306

Die Arve - auch als Zirbelkiefer bekannt - ist eine besonders aromatisch duftende Kiefernart, die nach 60 Jahren erstmals Blüten trägt. Und nach ihr duftet auch der Aarver Swiss Pine Gin, der aus Kiefern-, Fichten- und Tannennadeln, Zitrusfrüchten, Wacholder und anderen Bergbotanicals der Schweiz in Zürich hergestellt wird. Traditionell mit Wacholder als "Jennever" in Holland erfunden, bietet sich Gin für das Mischen mit anderen Gewürzen und Kräutern an, welche normalerweise zusammen mazeriert und danach destilliert werden. Das Zugeben von Nadelgehölzen ist relativ ungewöhnlich, verleiht dem Aarver Swiss Pine Gin aber einen markanten Geschmack. Dieser ist auf 41% Alkoholgehalt gesetzt worden und sollte entweder pur, auf Eis oder in Mixgetränken serviert werden.

Degustationsnotizen

Pur oder als Gin & Tonic mit Gents Tonic

Vinifikation

Der Aarver Wald - Swiss Pine Dry Gin wird in der Schweiz als reinste Verkörperung der Alpen destilliert und abgefüllt. Engadiner Bergarve bildet dabei die Kröung der Rezeptur, die mit Zitrusfrüchten und Kräutern ein geschmeidiges Gleichgewicht mit harziger Waldnote entstehen lässt. Abgerundet wird der Dry Gin mit der Frische von Bergminze und der trockenen Note von Wacholder.
Botanicals: Bergarve (Engadin), Lärche und Tanne (Engadin), Douglasie, schweizer Bergminze & Bergthymian, Bio Waldbeeren (Schweiz), Bio Wacholder (Toskana), Bio Grapefruit (Norditalien) & Bio Amalfi -Zitronen (Neapel)

Charakter

Wacholder- und Tannengeruch mit Zitrusaromen. Am Gaumen mit Fichten und Kiefern, Orange und Wacholder. Langer, trockener Abgang mit minzigen Noten.