ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

GIN AARVER CASK
ARVER GIN

Schweiz / Zürich

70cl, 40% Vol.

9507352

Schweizer Gins sehen sich meist nicht nur mit alpinen Kräutern aromatisiert, sondern auch mit Wiesenblumen, Heu oder Nadelhölzern. Durch die Nutzung der eigenen Naturressourcen drücken die Schweizer gerne ihre Heimatverbundenheit aus, wobei interessante geschmackliche Eindrücke entstehen. Die Aarver Gins enthalten neben den typischen Zutaten wie Wacholder, Zitrusfrüchten und Kräuterpflanzen die Zapfen und Nadeln der Zirbelkiefer (Arve). Der beeindruckende Baum mit dem aromatisch duftenden Holz wächst in den Höhenlagen der Alpen und wird viele Hundert Jahre alt. Temperaturen von -40°C, eisige Winde und heftigen Schneefall kann die Zirbelkiefer unbeschadet überstehen, wobei freistehende Bäume durch die Witterungseinwirkungen oftmals bizarre Formen annehmen. Das Zürcher Unternehmen onlyGOODspirits formierte sich 2015 und brachte seither die Aarver Gins und die Green Velvet Absinthe heraus. Die vorliegende Cask-Edition reifte nach der Destillation noch eine Weile im Eichenholzfass, wobei die Zugabe von Pinienholzstückchen eine noch intensivere Aromenentwicklung und eine farbliche Veränderung bewirkte.

Degustationsnotizen

pur oder für diverse Drinks

Vinifikation

Die Schweizer Zirbelkiefer spielt bei diesem Gin die Hauptrolle. Durch die Zugabe von Zapfen, Nadeln und Holzstückchen der Kiefer erhält die fassgereifte Version des Aarver Gins ein intensives Alpenwald-Aroma. Im Eichenholzfass gereift, das mit Pinienholzstückchen angereichert wurde.

Charakter

Alpines Aroma mit Tannennadeln, aromatischem Holz, Wacholder, Zitrus und Kräutern.