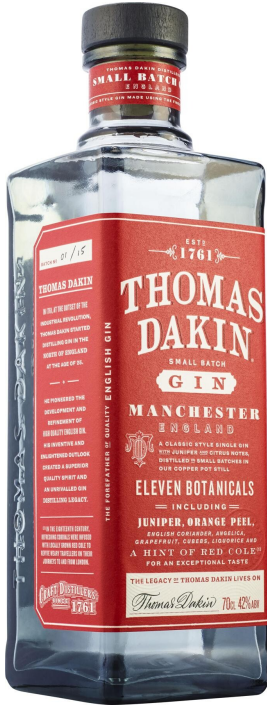




ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



GIN THOMAS DAKIN THOMAS DAKIN



Vereinigtes Königreich / Warrington, Nordengland



70cl, 42% Vol.



9521039

Schon im Alter von 25 Jahren machte sich der Engländer Thomas Dakin im Jahr 1761 an das Destillieren von Gin. In Warrington, einer Stadt im englischen Norden, erwartete man zur selben Zeit die Eröffnung des Bridgewater-Kanals, der Manchester mit Liverpool verbinden sollte. Damals, nach dem Gin-Wahnsinn, wurde Gin als billiger Fusel angesehen. Dakin setzte sich zum Ziel, eine schlichte, aber hochqualitative Spirituose im London Dry-Stil zu brennen. Sein herber, wacholderlastiger Gin erfreute sich bald schon einer grossen Beliebtheit - das Unternehmen blühte auf. Schon 1809 wurde seine Schwiegertochter die erste weibliche Brennerin der Welt. 1860 erklärte sich die Greenall-Familie zum Hüter des Dakins-Gin-Rezepts - die Produktion aber wurde eingestellt, obwohl die Greenalls selbst ihre Gins weiter destillieren. Nach einem Feuer im Jahr 2005, bei dem sich nur die Brennblasen retten liessen, entstand die Idee, den Dakin Gin wieder aufleben zu lassen. Letztendlich wurde er 2015 auf den Markt gebracht - mit elf Botanicals gebrannt, in Handarbeit hergestellt und in einer Gin-Flasche im klassischen Stil abgefüllt, konnte der Thomas Dakin Gin schon mehrere Auszeichnungen mit nach Hause bringen.

Degustationsnotizen

Für Cocktails, Longdrinks und Erfrischungsgetränke

Vinifikation

Der Thomas Dakin Gin, ein Gin im klassischen London Dry-Stil, wird mit elf Botanicals gebrannt - unter anderem Wacholder, Orangen- und Grapefruitschalen, Koriander, Kubebenpfeffer, Süssholz und Engelwurz. Eine aussergewöhnliche Note bekommt er aber durch die Zugabe von etwas Meerrettich - angeblich wurde Master Distillerin Joanne Moore von ihrer Schwangerschaft bei der Auswahl dieses Botanicals beeinflusst.

Charakter

Mit einer Vermählung von Wacholder und Meerrettich am Gaumen. Später lassen sich die Zitrusnoten, zusammen mit Koriander und Süssholz, herauschmecken. Abgang lang, mit einer leicht pfeffrigen Würze.