



Vodka 'Barrique' Limited Edition - 0,5 l Bazic Vodka

Kultiger Barrel Aged Premium-Vodka aus Hamburg. Batch Nr.5 wurde exklusiv für Wine in Black über 9 Monate im Rotwein-Barrique ausgebaut!

Weintyp	Spirituose
Weingut	Bazic Vodka
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	40
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 96 P

"Einfach, ehrlich, nordisch!". So lautet das Motto von Hans Rösch und Lars-Oliver Fuhse, die sich 2003 nicht weniger zum Ziel setzten, als der Hansestadt Hamburg einen passenden Premium-Vodka auf den Leib zu destillieren. Die starke Bindung zu ihrer Stadt beziehen die beiden Freunde aus ihrem langjährigen Engagement im Sportmarketing für den FC St. Pauli. Obwohl Quereinsteiger in der Welt der Spirituosen, nahm ihr Projekt schnell Fahrt auf. Schon bald erblickte, der mit einem befreundeten Brennmeister entwickelte Bazic 'Original' Vodka das Licht der Bars dieser Welt.

Nach diesem in der Bar-Szene gefeierten Erfolg, wagen sie sich seit 2013 mit dem Bazic Vodka 'Barrique' in die noble Welt der fassgelagerten Brände vor. Genauso bemerkenswert wie originell ist dabei die Idee, den Vodka in echten Hamburger Barriques auszubauen. Denn in der Hansestadt gibt es schon seit Jahrhunderten die Tradition, importierte Rotweine in den Kontorhäusern des Hafens in Eichenfässern auszubauen. Bekannt sind diese Weine als Hamburger Rotspon. Speziell und exklusiv für Wine in Black wurde nun Batch Nr.5 abgefüllt, das im Gegensatz zum 'standard' Barrique ganze neun anstatt der üblichen sechs Monate in amerikanischer Eiche reifte!

Auch Kunstfreunde kommen mit dem 'Barrique' auf ihre Kosten. Denn das Flaschenmotiv zeigt den Holzschnitt 'Ringelnetz geht an Land', den der Hamburger Künstler Ali Schindehütte schuf. Eine Hommage an den, als trinkfreudig bekannten, Dichter Hans Joachim Ringelnetz, der eine Zeit lang in Hamburg Altona lebte.

Im Glas zeigt sich eine mittlere Bernsteinfarbe mit kupferfarbenem Schimmer. In der Nase eine leicht malzige klare Getreidenote mit dezente Zitrusnoten. Untermalt wird diese von dezente Röstaromen, Kakaobohne, Vanille und Karamell sowie einer fruchtig-weinigen Traubennote. Am Gaumen ist der Vodka absolut mild und weich. Der Alkohol ist perfekt eingebunden und die feinen Karamell- und Traubenaromen ergeben eine samtige, lang anhaltende Fülle.

Der Bazic Vodka 'Barrique' Limited Edition macht sich hervorragend als Digestif. Und auch beim Mixen kann er überzeugen, wie in diesem Barrique-Negroni Rezept: 4 cl Barrique, 4 cl Campari, 1 BL Apricot Brandy und Orangenschale. Cheers!

Weingut

Bazic Vodka wird in Hamburg hergestellt. Die Idee einen Premium-Vodka zu kreieren, der für die Hansestadt steht, entstand im Jahr 2003. Die Gründer Hans Rösch, ein ehemaliger Profi-Snowboarder und Lars-Oliver Fuhse, Grafiker, entwickelten die neue Marke gemeinsam mit einem befreundeten Brenn-Meister. "Einfach, ehrlich, nordisch" lautet das Motto von Bazic Vodka, der mittlerweile eine beeindruckende Karriere in den Szenebars von Hamburg bis München hingelegt hat.

Für die Herstellung von Bazic kommt ausschliesslich das Quellwasser des gemeinnützigen Vereins 'Viva con Agua de St. Pauli' zum Einsatz, der regionale und internationale Trinkwasser-Projekte fördert. Neben dem klaren Bazic 'Original' Vodka gibt es als limitierte Editionen den Barrel-Aged Bazic 'Barrique' sowie den Bazic 'Pink Edition'.

Herstellung

Bazic Vodka 'Barrique' Limited Edition ist ein reiner, fünffach im Batch-Verfahren destillierter Getreidebrand aus deutschem Weizen. Dieser wurde für 9 Monate in dreifach belegten Rotwein-Barriques ausgebaut. Die Barriques enthielten davor den berühmten Hamburger Rotspon, einem traditionell in Hamburg ausgebauten Rotwein, der zumeist aus Frankreich stammt. Dafür verfügt Bazic über einen eigenen Barrique-Keller in Hamburg. Auf Trinkstärke heruntergesetzt wurde der Vodka mit dem besonders klaren Quellwasser des gemeinnützigen Hamburger Wasser-Projekts 'Viva con Agua'.