



'Arctic Blue' Gin 0,5 l

Nordic Premium Beverages

Aus dem Norden Finnlands kommt dieser Small Batch-Gin, der als besonderes Botanical die arktische Blaubeere enthält. Ein echter Gewinner, den die World Spirits Awards 2018 mit doppeltem Gold auszeichneten und zum 'Spirit of the Year' kürten!

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Weintyp | Spirituose |
| Weingut | Nordic Premium Beverages |
| Region | North Karelia |
| Geschmack | trocken |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkoholgehalt | 46 |
| Nettofüllmenge (in Liter) | 0,5 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Double-Gold & Spirit of the Year 2018, World Spirits Award 2018

Wine in Black-Bewertung: 95 P

Die nordische Küche ist ein starker Trend, der seit vielen Jahren entscheidende Impulse in der modernen Gastronomie setzt. Natürliche Zutaten, die in den ursprünglichen Landschaften Skandinaviens gedeihen, spielen hier die Hauptrolle. So auch bei diesem Gin, dessen Väter sowohl aus dem traditionellen finnischen Beerenwein-Handwerk, wie auch aus der finnischen Spitzengastronomie stammen. Darunter auch Jaakko Sorsa, der mit seinem Restaurant 'Finds' in Hongkong internationale Lorbeeren mit spannenden nordischen Kreationen erntete. Wie raffiniert die Komposition dieses Gins ist, beweisen die Auszeichnungen der World Spirit Awards 2018 bei denen der 'Arctic Blue' nicht nur doppeltes Gold, sondern auch den Titel 'Spirit of the Year' einheimste!

Tasting Note

Kristallklar wie ein arktischer Bergsee zeigt sich der Gin im Glas. In der Nase dominieren feiner Wacholder-Duft, elegante Zitrusnoten und runde milde Blaubeer-Aromen. Am Gaumen zeigt sich der Gin trotz seiner hohen Trinkstärke von 46 Volumenprozent sehr mild und mit gut eingebundenem Alkohol.

Passt zu

Der besondere Clou bei diesem Gin ist, dass sich beim Mixen mit einem Premium-Tonic eine leicht weißliche Trübung

einstellt, die an den Louche-Effekt von Anisette erinnert.

Weingut

Die Destillerie von Nordic Premium Beverages befindet sich in der Stadt Ilomantsi rund 450 Kilometer nordöstlich von Helsinki. In dieser Gegend hat das Keltern von Fruchtweinen eine lange Tradition. Auf die älteste Frucht- und Beerenwein-Kellerei Hermannin Viinitila, kurz Hermannin, die von Timo Kettunen, Arto Liimatta und Harri Turunen gegründet wurde, geht die Entstehung der Brennerei zurück. 2004 kreierte Hermannin den ersten Beeren-Schaumwein, der für seine erstaunliche Qualität mit einigen Goldmedaillen ausgezeichnet wurde. 2010 traten die Brüder Samuli und Arttu Taponen in den Betrieb ein und setzten neue Impulse. Der wichtigste Schritt, war die Entscheidung, sich der Kunst der Gin-Destillation zu widmen. Dazu entstand ein neues Team rund um die Gastronomen und Gin-Enthusiasten Mikko Spoo und Kimmo Koivikko. Gemeinsam mit dem weltbekannten Koch Jaako Sorsa und seinen Kollegen Jouni Hartikainen und Jani Salmi holten sie noch den erfahrenen Master Distiller Asko Rynnänen ins Boot. Das Team, das sich selbst 'Chef & Chevalier' nannte war geboren, und arbeitete nun an der Verfeinerung eines typisch finnischen Gins. Als Basis erkor man die wilde arktische Blaubeere aus, die in den Wäldern des finnischen Nordens gedeiht. 2017 war man dann erstmals bereit den neuen Gin zu präsentieren, der schon 2018 doppeltes Gold bei den World Spirit Awards bekam und zur Spirituose des Jahres gekürt wurde.

Herstellung

Der Grundstoff für den Nordic Premium Beverages 'Arctic Blue' Gin ist ein reines Destillat aus Getreide. Die Botanicals basieren auf Wacholderbeeren, der arktischen Blaubeere (Billberry) und Zitruszesten. Die Botanicals werden nach dem klassischen Dampfdestillierverfahren extrahiert. Nach der Destillation wird der Nordic Premium Beverages 'Arctic Blue' Gin auf 46 Volumenprozent Trinkstärke herabgesetzt.