



ZH Züri Gin

Produzent	Brennerei Hans Erismann
Land/Gebiet	Schweiz/Zürich
Produkt	Gin
Alkoholvolumen	45.0%
Inhalt	50 cl
Bewertung	Gold bei der World Spirits Award 2017

Die Vision von Hans Erismann, von der gleichnamigen Brennerei in Bachenbülach, war es einen Gin zu kreieren, der den Geist aus dem Tenn und den Charakter und die Lebensfreude eines üppigen Bauerngarten in sich trägt. Angetrieben von der puren Lust auf ein ehrliches und einfaches Produkt, wurde dieser Gin entwickelt. Die Aufgabe: fein und bodenständig sollte der Gin sein. Ein Gin aus der Artenvielfalt einer Wiese und der Blütenpracht eines Holunderbaums. So werden die ausgewählten Botanicals jeweils einzeln während mehreren Tagen in Alkohol eingelegt, damit sich die meist sehr feinen Aromen voll entfalten können. Nach und nach werden sie destilliert und nochmals mehrere Wochen gelagert. Erst dann werden die unterschiedlichen Destillate vereint und mit klaren Quellwasser aus der Region vermählt. Hans Erismann destilliert bewusst sehr langsam und in kleinen Durchgängen, um den Aromen Platz zur Entfaltung zu bringen. Regional ist auch der Name: ZH Züri Gin. Der Tages Anzeiger schreibt über den ZH Züri Gin: Inzwischen gibt es unzählige Schweizer Gins, doch Erismanns Brand ist definitiv einer der besten, weil er Ausgewogenheit mit Aromakomplexität zu verbinden weiss.

Geradliniges Arrangement, rustikale Wacholdernote, feine Kräuter Auswahl, feine Duftkopie, Orangenschale, Zitrus, Koriander, Limette, Minze, haromisch dicht und lang anhaltend. Hier die Botanicals die Hans Erismann für den ZH Züri Gin verwendet: Wachholdercharge: Wacholderbeeren, Berberitze, Lorbeerblätter. Kräutercharge: Heublumen, Ysop, Holunderblüten, Goldmelisse, Kamille Blüten, Iriswurzel, Minze, Melisse. Zitruscharge: Orangen, Zitronen, Grapefruit. Süssholzcharge: SüssholzPfeffercharge: Kubebenpfeffer