



WEISSHORN GLACIER GIN

Handcrafted in the Swiss Alps

Ein Gin in handgefertigter Kleinserie auf einer Höhe von 2000 mt in den Schweizer Alpen, bestehend aus 12 Pflanzenarten, darunter Edelweiss, Holunderblüten, Gletschergenepi und Süssklee. Diese Pflanzen werden einzeln kalt destilliert und mit gefiltertem Gletscherwasser versetzt, um einen knackigen und vollen Geschmack zu erzielen. Feine, intensive Kräuter mit verschiedenen Nuancen sind in diesem Gin enthalten. Würzig und voller Harmonie!

Tasting notes

Color

Kristallklar

Aroma

Geschmeidig, weich und sanft. Leichte Wacholder und Kräuternoten mit tiefer Komplexität. Feine Anklänge von Holunderblüten und klassische Frische von Gin!

Taste

Rein und geschmeidig. Anklänge von Blumenbedeckten Wiesen, Kräuterbüsche, süß-bitterer Laktitz, Wacholder, Gletscher Edelraute und Edelweiss welcher dem Gin einen subtilen leichteren Geschmack verleiht.

Finish

In all seinen Zutaten perfekt abgestimmt und trotz seines Volumens sehr geschmeidig.

Über die Destillerie Der Weisshorngletscher-Gin wird in Chandolin, einem charmanten kleinen Schweizer Dorf im Val d'Anniviers auf 2000 Metern Höhe, von Hand gefertigt. Das Weisshorn-Tal. Die Mikrobrennerei befindet sich in einer kleinen Holzhütte aus dem 19. Jahrhundert. Die Hütte liegt eingebettet in den Bergen, am Fusse eines Bergwaldes, unter dem ein Bach fließt und weiter unten Wiesen, auf denen während der Sommermonate einheimische Kühe weiden. Nach individueller Kaltdestillation werden die Pflanzen mit gefiltertem Gletscherwasser, das besonders mild ist, gemischt, um die notwendige Qualität für die Abfüllung in Flaschen zu erhalten. Die Mikrobrennerei wird mit Strom aus lokalen Wasserfällen betrieben.