





Brokers London dry Gin

Kategorie Gin

Land Grossbritannien

Region

Produzent

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 70 cl

Jahrgang

Artikelnummer 4939



Vinifikation / Ausbau

Wer auf der Suche nach einem weichen, süssen und sehr fruchtigen Gin ist sollte mit Broker's Dry Gin bestens bedient sein. Ein sehr ungewöhnlicher Wacholderbrand bei dem ich den Namenszusatz "Dry" nicht vergeben würde. Seinen Ursprung hat der Tropfen in einer Destillerie nicht weit entfernt von Birmingham. Dort wird zunächst eine Weizenmaische dreifach in traditionellen Pot-Stills gebrannt. In diesen Neutralakohol werden nun zehn Botanicals für 24 Stunden eingelegt, bis diese ihr Aroma abgeben, um erneut gebrannt zu werden. Neben den Wacholderbeeren finden sich unter den Gewürzen noch Orange- und Zitronenschalen, Koriander, Muskatnuss und Zimt. Diese weihnachtliche Mischung wird später für ein interessantes Aromabild sorgen. Auf Trinkstärke herabgesetzt gibt es das Produkt, ähnlich dem Bombay Saphire, in einer Variante mit 40% sowie mit 47% Alkoholanteil – dieser Test bezieht sich auf den stärkeren Gin.

Charakter

Wie bei vielen Gins ist auch hier der Geruch nach Wacholder deutlich in der Nase zu spüren. Zudem kommen noch leichte Noten von Zitrusfrüchten und ein minimal beissender Alkoholgeruch sowie ein Fitzelchen Zimt dazu. Mit Eis ist der Wacholderton deutlich zurückgenommen und der Zitronengeruch tritt stärker hervor. Das Aroma ist sehr komplex und erinnert an eine Gewürzmischung. Genau auseinander halten können wir es nicht, jedoch finde ich, dass die Muskatnuss leicht hervor schmeckt – so ähnlich wie etwas zu viel im Kartoffelpüree. Dagegen schmecken wir kaum den Wacholder heraus. Auch der Geschmack wird mit Eis zitrusiger. Für mich schmeckt er beinahe wie ein Orangenoder Zitronenlikör.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen