

FARTHOFER JOSEF V

GIN ORGANIC PREMIUM BIO

FARTHOFER JOSEF V. ÖHLING

Inhalt: 70 cl
Produzent: Farthofer Josef V
Alkoholgehalt: 40



Empfehlung

Für unseren Gin verwenden wir ausschließlich biologischen Wacholder, Koriander, Lavendel und Orangenschale, die in Italien und Kroatien wachsen, sowie Kubebenpfeffer aus Indonesien. Das Ergebnis ist ein Solitär, viel zu schade, um in Mixgetränken zu verschwinden. O.Gin besteht aus 24 verschiedenen Kräutern und Gewürzen ? ?Botanicals? genannt. Großen Wert legen wir auf die erfrischende Note im Gin, deshalb verwenden wir Zitronen- und Orangenschalen. Der Geschmack im fertigen Destillat darf jedoch nicht zu aufdringlich sein und muss mit Wacholder und Koriander harmonisieren. Kubenpfeffer verleiht dem O.Gin eine feine würzige Note. Der Rest der Rezeptur bleibt unser Geheimnis. Die Kräuter und Gewürze werden genauestens verwogen, gemischt und mehrere Tage in einem hochprozentigen biologischen Weizendestillat mazeriert, sodass der Alkohol die Aromastoffe besser aufnehmen kann. Anschließend wird die Mischung in der Brennblase destilliert. Der hochprozentige O.Gin reift bis zu 12 Monate lang i

Degustationsnotizen

O.Gin funkelt im Glas wie ein Brilliant, glasklar, mit leichtem Blaustich. Am Gaumen ist er von milder Würze geprägt, finessenreich im Spiel von Wacholder- und Orangenaromen, zarter Säure und raffinierter Schärfe im Abgang.

Produzent

Farthofer Josef V: ?Vom Feld in die Flasche? ist das Motto von Doris und Josef Farthofer. Denn das dynamische Ehepaar hat sich nicht nur mit seinen herausragenden Destillaten zum Aushängeschild des Mostviertels entwickelt, sondern baut sogar auch die Grundprodukte auf den eigenen Feldern an. Selbstverständlich kommen die intensiven Mostbirnen von den eigenen Bäumen, aber auch aussergewöhnliche Getreide wie etwa Nackthafer oder alte Sorten von Roggen stammen aus der eigenen Biolandwirtschaft, und das klare Wasser kommt aus der eigenen Quelle. Der Nachhaltigkeitsgedanke zieht sich durch alle Produktionsprozesse. \n

\n

Wahrlich aussergewöhnlich: Um über die gesamte Produktion die qualitative Kontrolle zu haben, errichteten Doris und Josef Farthofer kürzlich sogar eine eigene Mälzerei. Somit können wirklich garantiert vollkommen biologisch hergestellte

Destillate angeboten werden. Es sind insgesamt rund 40 verschiedene Brände, die aus der Destillerie im idyllischen Öhling ihren Weg in die feinsten Restaurants der Welt antreten.