

# HANDS ON GIN



G O L L E S

# 5 FINGERS - 5 ESSENTIALS

„Es hat mich bei vielen Gins immer wieder gestört, dass ich - bei häufig mehr als dreißig Bestandteilen - nur eine Hand voll bewusst wahrgenommen habe. Daher wollte ich für mich einen aufs Wesentliche reduzierten Gin produzieren, bei dem jede der Zutaten eine maßgebliche Rolle im Endprodukt spielt.“

David Göllés

Nach dem Motto „weniger ist mehr“ wollen wir aus nur fünf Essentials eine unschlagbare Geschmacksfülle schaffen, wobei jede Zutat einen essenziellen Bestandteil darstellt. Angesetzt werden unsere fünf Essentials in eigens dafür hergestelltem weißen Rum.

**Der Wacholder**, die unverzichtbare Grundlage jedes Gins. Fein gemahlene Wacholderbeeren geben dem **HANDS ON GIN** die angenehm herb-würzige Note, welche die Herzen der Fans von klassischen Gins höher schlagen lässt.



**Die Schwarze Ribisel**, die liebste Frucht unseres Brennmeisters. Sie stellt einen entzückenden Gegenpol zum herben, bodenständigen Wacholder-ton dar. In der Nase dezent kommt sie am Gaumen durch eine süßliche Voll-mundigkeit fein zur Geltung.

**Das Koriandergrün**, die dezente Intensität. Erst kurz vor der Verarbeitung gehackt, trägt das Koriandergrün schon in minimalen Mengen maßgeblich zum saftig-würzigen Geschmacksprofil bei. Nicht nur in der asiatischen Küche beliebt, der Kreis der Liebhaber wird auch bei der destillierten Form erheblich wachsen.



**Das Zitronengras**, die grüne Erfrischung. Frisches Zitronengras, gequetscht und klein geschnitten um die belebenden Zitrusaromen ideal in unseren **HANDS ON GIN** einzuarbeiten. Am Gaumen belebende Noten von grüner Birne und jungem Rhabarber.



**Die Orangenschale**, der bittersüße Feinschliff. Kleinste Mengen an Orangenzesten verbinden die lebendige Frische von Zitronengras und Koriander mit der erdigen Fülle von Wacholder und Ribisel. Dass dabei auch das einzigartige Aroma der Orange nicht zu kurz kommt wird dem Genießer nicht entgehen.

