

No. 224 Gin

Sie begeben sich auf eine außergewöhnliche geschmackliche Reise eines Premium London Dry Gins mit dem Namen **№ 224 Gin.**

Dieser Gin entsteht in mühevoller Handarbeit und ist sicherlich ein besonderes Highlight. Denn dieser vollmundige, sehr intensive London Dry Gin besitzt eine harmonische Balance in den Aromen, die von einer klassischen Wacholdernote getragen wird. Mit einer genauen Vorstellung der geschmacklichen Ausrichtung, wurde dieser Gin über einen langen Zeitraum und in akribischer Zusammenarbeit mit einer Traditionsbrennerei, die seit über 120 Jahren in der fünften Generation Qualitätsdestillate herstellt entwickelt.

Der **№ 224 Gin** zeichnet sich schon beim Öffnen der Flasche durch seine unverwechselbaren Aromen aus.

Die einzigartige Kombination von floralen Noten, Citrus, Kardamom, Pomeranzen und hoch dosiertem Wacholder entfaltet sich zu einem frischen und aromatischen Geschmack der einen ausgewogenen Nachklang hat.

Bei der schonenden, mehrfachen Destillation im Small Batch Verfahren gelingt es dem Brennmeister die Botanicals sehr gekonnt in Szene zu setzen. Dieser Gin ist somit für den puren Genuss perfekt geeignet, lässt sich aber natürlich auch in einem Gin Tonic ideal genießen. Jede Flasche wird in kleinen Chargen von Hand gefüllt, etikettiert und verpackt. Für die schlichte, aber sehr auffällige Flaschenform wurde ein spezielles Designer Etikett in Stockholm entwickelt, welches sich an der Gradlinigkeit des Bauhaus Stils orientiert.

№ 224 Gin ist ein Genuss für **2**-day, **2**-morrow and **4**-ever

Die Entstehung des Premium London Dry Gin

✠ René und Boris verbindet eine langjährige Freundschaft, sowie die Leidenschaft gute Brände und Gins zu genießen. Nach einigen schönen Kaminabenden und nachdem viele verschiedene Gins verköstigt wurden, kam den zwei Odenthaler Gründern und Gin-Liebhabern die Idee, einen eigenen Premium Gin nach Ihren geschmacklichen Vorstellungen zu entwickeln und zu brennen. Es sollte ein Premium London Dry Gin in hervorragender Qualität und nur mit ausgesuchten Bio- Botanicals entstehen.

Bei einem renommierten Destillateur-meister am Bodensee wurden die beiden Gin-Liebhaber in die fundierte und facettenreiche Kunst der Destillation eingewiesen.

Gin-Enthusiasmus und langjährige Erfahrung in der Welt der Düfte trafen auf einen Brennmeister der xten Generation. Nach recht spannenden Versuchen und spielerischem Umgang mit Rezeptur-, Verarbeitungs- und Prozessvarianten entstand der Signature Gin.

Der Weg zum fertigen Produkt mit Auf & Abs war in Zeiten von Masken & Lock Downs eine Reise des Genusses & Glücks.

Jede einzelne **No. 224 Gin** Flasche hat eine eigene Bottle No. und wird somit zum Unikat.

Als besonderes Highlight wurde mit Irina Willbrand (Chocolatie aus Odenthal) aufgrund des außergewöhnlichen Gin Aromas eine eigene **No. 224 Gin** Praline entwickelt.

Der **No. 224 Barrel Gin** Black Label wurde im Eichenfass gelagert, dies gibt ihm einen leicht Vanillegen Touch.

Verkostungsnotiz zum **No. 224 Gin**

In der Nase:

Dieser Gin besitzt eine spritzige Kopfnote – eingebettet in einen beerigen und würzigen Körper mit kräftiger Wacholder Vollendung im Nachklang. In der Nase sind florale Noten, Citrus, Kardamom und auch Wacholder deutlich wahrnehmbar

Auf der Zunge:

Sein Geschmack ist weich und ausgewogen und enthält eine fruchtige angenehme Ingwerschärfe.

London Dry Gin als Gin Tonic:

Zum **No. 224 London Dry Gin** empfehlen wir das Thomas Henry Tonic Water. Dieses Tonic Water ist nicht zu intensiv und es schmiegt sich perfekt an den Gin an. Es gibt den notwendigen frischen Kick ist aber nicht zu dominant. Als Garnish empfehlen wir frische Limettenscheiben und einen Rosmarin-Zweig.

Barrel Dry Gin als Gin Tonic:

Zum **No. 224 Barrel Dry Gin** empfehlen wir das Thomas Henry Tonic Water. Dieses Tonic Water ist eine hervorragende Ergänzung zum leichten Vanillegen Touch des Barrel Dry Gin. Als Garnish empfehlen wir frische Orangenscheiben und eine Zimtstange.