

Elephant Gin

Elephant Gin er en tysk gin, som produceres lige uden for Hamborg, med stærke forbindelser til Afrika. Flere af ingredienserne brugt til at lave Elephant Gin, er alle af afrikansk oprindelse og hentes ligeledes på det afrikanske kontinent. Idéen bag navnet kommer fra brugen af afrikanske ingredienser, men også kærlighed og støtte til netop den udryddelsestruede afrikanske elefant. Netop støtte har man valgt at gøre alvor ud af, og donerer derfor 15% af deres overskud til 2 organisationer, som arbejder med beskyttelse af det afrikanske dyreliv, herunder særligt elefanter.

Elephant Gin er en tysk produceret gin, med stærke forbindelser til Afrika. Flere af ingredienserne brugt til at lave Elephant Gin, er alle af afrikansk oprindelse og hentes ligeledes på det afrikanske kontinent. Idéen bag navnet kommer fra brugen af afrikanske ingredienser, men også kærlighed og støtte til netop den udryddelsestruede afrikanske elefant. Netop støtte har man valgt at gøre alvor ud af, og donerer derfor 15% af deres overskud til 2 organisationer, som arbejder med beskyttelse af det afrikanske dyreliv, herunder særligt elefanter. Ligeledes er det navne på elefanter som fremgår håndskrevet på etiketten. Både påsætning af etiket og "båndet" om flaskehalsen bliver gjort ved håndkraft.

Til denne gin er der brugt i alt 14 forskellige ingredienser: Enebær fra Makedonien, Ungarn og Toscana, fyrrenåle fra bjergene omkring Salzburg i Østrig, lavendel fra Frankrig, appelsinskal fra spanske appelsiner, kanel fra Indonesien, kinesisk ingefær, Devils Claw som smagsmæssigt minder om solbær, Buchu fra Sydafrika, hyldeblomst fra Polen og Ukraine, friske æbler fra destilleriets egne plantager, mexicanske peberbær (Pimento), Lion's Tail – en urt fra det sydlige Afrika, ofte anvendt i the, malurt fra Sydafrika og Baobab fra Malawi. Alle disse ingredienser bruges efter one-shot-metoden, som anses for den mest ædle fremstillingsmetode til gin, hvor man laver en infusion af alle ingredienserne af en enkelt gang. Elephant Gin har en behagelig fedme og cremet fornemmelse på tungen. Enebær og friske krydderurter kommer tydeligt til udtryk, afsluttet af en behagelig alkohol, som sætter ekstra skub i smagsnuancerne.

Elephant Gin har opnået exceptionelle flotte ratings:

- * World Gin Award 2016 – Gold (Best Contemporary Style Gin)
- * International Review of Spirits Award 2016 – Gold (94 points, Exceptional)
- * World Spirits Award 2016 – Double-Gold and Spirit of the Year 2016
- * International Wine & Spirit Competition Quality Award 2015 – Outstanding
- * World Spirits Award 2015 – Gold
- * International Spirits Challenge 2015 – Gold
- * Tastings Spirits Category Competition 2015 – Gold
- * World Gin Award 2015 – Silver
- * World Spirit Award 2014 – Gold
- * International Wine & Spirit Competition Quality Award 2014 – Outstanding
- * Falstaff 2014 – Top 3 Gin: 93 Points
- * The Gin Masters 2014 – Super Premium: Silver
- * The Gin Masters 2014 – Micro Distillery: Silver
- * The Spirits Design Master 2013 – Gin: Master

Smagenoter:

Elephant Gin har en behagelig fedme og cremet fornemmelse på tungen. Enebær og friske krydderurter kommer tydeligt til udtryk, afsluttet af en behagelig alkohol, som sætter ekstra skub i smagsnuancerne.

Rating:



World Spirits Award
World Gin Awards
Int. Review Spirits
World Spirits Award

2 x Guld
Guld
94 Point
Spirit of the Year 2016

