



RHUBARB GIN - RHABARBER-GIN

CHF 63.00 inkl. MwSt.

Stillhead Distillery

Region: Vancouver Island / British Columbia (Kanada)

Kategorie: Gin

Alkohol: 37.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl



SKU: I390100.050-1-1-3-1-1-1-1-1-1-2-1-1-1-1-1-1

Kategorien: [Gin](#), [Kanada](#), [Spirituosen](#), [Vancouver Island / British Columbia](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Ein preisgekrönter Genuss: Rhabarber-Gin aus 100 % lokalem Anbau

Der Stillhead Rhabarber-Gin, Gewinner der Goldmedaille bei den World Gin Awards 2021, ist die perfekte Wahl für den Start in den Sommer! Hergestellt aus Rhabarber von lokalen Bauern auf Vancouver Island, der im Mai und Juni geerntet wird, überzeugt er mit regionaler Qualität und unverwechselbarem Geschmack.

Nach der Ernte wird der Rhabarber eingefroren, gepresst und der Saft sorgfältig mit dem eigens von Stillhead entwickelten Gin sowie einer Prise Zucker zu einer harmonischen Komposition vermischt. Ganz ohne Farb- oder Zusatzstoffe entfaltet dieser Gin seinen frischen Charakter am besten direkt nach dem Öffnen – wobei wir sicher sind, dass er ohnehin nicht lange unberührt bleibt!

Für ein erfrischendes Sommererlebnis kombinieren Sie ihn mit hochwertigem Tonic und Eis. Unsere Empfehlung: Fever Tree Cucumber Tonic harmonisiert hervorragend mit diesem einzigartigen Gin.

Ausgezeichnet mit Gold bei den World Gin Awards 2021.

Cocktails:

Erdbeer-Rhabarber-Gin-Smash:

1/2 Teelöffel Kristallzucker

1 Limettenspalte

3 frische Erdbeeren, 2 geschält und in Scheiben geschnitten, 1 zum Garnieren aufbewahrt

60 ml Rhabarber-Gin

Sodawasser

Frischer Minzzweig, zum Garnieren

In einem hohen Glas den Zucker und einen Spritzer Saft der Limettenscheibe vermischen. Mit der Rückseite eines Löffels umrühren, um den Zucker aufzulösen. Die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren dazugeben und leicht verrühren.

Das Glas mit Eis auffüllen und den Gin hinzugeben. Mit einem Spritzer Club Soda auffüllen und mit der letzten Erdbeere und einem Minzzweig garnieren.

Rhabarber-Eerol Sour:

37,5 ml Stillhead Rhabarber Gin

45ml Aperol

30ml Zitronensaft

22,5 ml einfacher Sirup

22,5 ml Eiweiß

4 Tropfen Salzwasserlösung (optional)

Glas: Coupé oder Nick & Nora

Garnierung: Zitronenrad

Zubereitung: Alle Zutaten vermischen, trocken schütteln, Eis hinzufügen, nass schütteln, doppelt in ein Nick & Nora-Glas abseihen.