

# Brandmeister

Ob Gin, Whisky oder feiner Rum – diese ausgewählten geistlichen Köstlichkeiten erfreuen den Gaumen mit außergewöhnlichen Aromen.



## 1 Helbings feiner Aquavit

Zweieinhalb Jahre Entwicklungszeit sowie viel Herzblut und Liebe wurde investiert, um aus einem alten Familienrezept eine fein abgestimmte Komposition edler Botanicals in bester Bio-Qualität zu schaffen und den „Helbings feiner Aquavit“ zum Leben zu erwecken. Das Destillat reift sechs Monate in PX Sherry Fässern, die die Aromen des Aquavits optimal befruchten. Die Kopfnote aus feinem Kümmel abgerundet mit Anis, Dill und etwas Süßholz entfaltet erst nach der Reifung im Holzfass ihr volles Aroma. Das einzigartige Bouquet entsteht aus einer leichten Fenchelnote, begleitet von würzigen Nelken, Kardamom und weißem Pfeffer, verfeinert mit süßer Vanille.

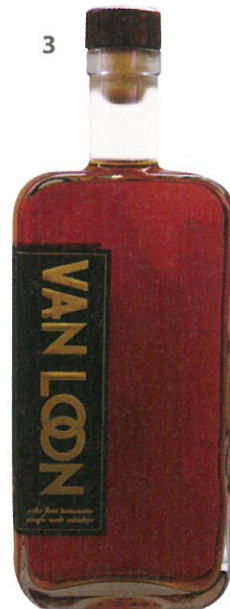
Von Helbing, ca. 25 Euro



## 2 Gin Gentle 66

Mehr als 165 Jahre Destillierkunstwerk sind bei der Birkenhof Brennerei im Westerwald in die Entwicklung des Gentle 66 Gin eingeflossen. Nach einem außergewöhnlichen Einweichverfahren und aromaschonender Pot-Still-Destillation reift der Gin in einem Holzfass, in dem zuvor der berühmte Orangenlikör Grand Marnier aus Frankreich gelagert wurde. Das beschert ihm einen sanften und zarten Charakter mit einem fruchtigen Unterton.

Von der Birkenhof Brennerei, ca. 38 Euro



## 3 Whisky Van Loon

Der erste hanseatische Single Malt-Whisky kommt aus der Bremer Brennerei „Birgitta Rust Piekfeine Brände“ und ist mit dem Namen „Van Loon“ ihrem Ehemann gewidmet. Er wurde als Kleinserie in Kupferbrennkesseln im Rau- und Feinbrandverfahren destilliert. Nur das Herzstück gelangte in ausgesuchte Eichenfässer. Der Ausbau erfolgte teils in First-Fill Bourbon-Whiskey-Fässern, teils in 225 Liter Rotwein-Barriques. Im Januar 2015 wurden die Fassinhalte vermählt und zum Finishing in ungarische Tokajer-Fässer verbracht. So reifte das Destillat noch weitere sechs Monate und kam als straight Whisky, also ohne Zusatz von Farbstoffen in Fassstärke und ohne weitere Verdünnung mit Wasser, in die Flasche.

Von Birgitta Rust Piekfeine Brände, ca. 55 Euro



## 4 Havana Club Añejo 7 Años

Schillernd, klar, mahagonifarbig. Der lange und natürliche Reifeprozess in Weißbuchenfässern gibt dem Rum seinen kräftigen, komplexen Geschmack. Der Havana Club Añejo 7 Años zollt der traditionellen kubanischen Rumherstellung und dem dahinterliegenden Wissen den gebührenden Tribut. Ein stilvoller und sehr haltreicher Rum mit sinnlich sanftem Anfang, der sich zu einem ausgeprägten doch außergewöhnlich komplexen Aroma von lebendigen, veredelten Aromen von Kakao, Vanille, Honig, Tabak und karamellisierten Tropenfrüchten entwickelt, das sanften, reichhaltigen braunen Würzaromen eingerahmt wird.

Von Havana Club, ca. 24 Euro