

Ein Destillat mit der Kraft der Berge – Veredelt auf 2.320 Metern Höhe



The Wall Gin durchläuft einen aussergewöhnlichen Veredelungsprozess:

Er fliesst nach der Destillation über einen Stein aus der legendären Eigernordwand, geformt in der Jura- und Kreidezeit.

Dank der besonderen Bedingungen auf 2.320 Metern über Meer – dem niedrigeren Luftdruck und dem dadurch reduzierten Siedepunkt – erfolgt die Destillation besonders sanft. Dies bewahrt die Aromen und verleiht unserem Destillat eine unvergleichliche Geschmacksfülle.

Bezeichnung	The Wall Gin
Region	Berner Oberland, Schweiz
Produzent	Rugen Distillery, 3800 Interlaken, Schweiz, rugen-distillery.ch
Abfüllung	70 cl
Alkoholgehalt	alc. 45% Vol.

Aussehen	Klar wie die Bergluft.
Nase	Ein erfrischender Duft von Wacholder dominiert, begleitet von subtilen harzigen Noten alpiner Nadelbäume wie Fichte und Kiefer. Ein Hauch von Zitronenmelisse und Bergminze verleiht der Nase eine belebende Frische, fast wie ein Spaziergang durch ein alpines Kräuterveld.
Gaumen	Der erste Eindruck ist geprägt von einer intensiven Wacholder-Note, die direkt von den frischen, harzigen und würzigen Aromen Alpiner Kräuter ergänzt wird. Die Kräuter bringen komplexe und leicht bittere, aber wohlige Nuancen, die an ein Bergkräuter Elixier erinnern. Eine dezente zitrusartige Frische hält den Geschmack lebendig und gut ausbalanciert.
Finish	Lang und trocken mit langanhaltenden erdigen Noten und einem leicht pfeffrigen Kick. Angenehm mild und leicht ölig mit einer wärmenden tiefe klingt der Gin anschmeiegend nach.

