



Neue Gin Labor Box der Deutschen Spirituosen Manufaktur lädt zum Experimentieren ein

Mit Pipette, Becherglas und diversen Destillaten zum eigenen Gin

Berlin, 28. März 2023. Gin ist ja bekanntlich und wortwörtlich in aller Munde. Dabei kommt die Wacholder-Spirituose in vielerlei Gewändern daher. Die Deutsche Spirituosen Manufaktur fügt dem vorhandenen Repertoire nun eine neue raffinierte Möglichkeit hinzu. So kann man mit der Gin Labor Box aus den prämierten Destillaten der Brennerei einen echten destillierten Gin ganz nach den eigenen Wünschen bei sich zuhause zu kreieren.

Zwar gibt es schon etliche do-it-yourself Gins für daheim. Bei diesen handelt es sich aber um reine „Ansatz“-Gins, d.h. die gelieferten Botanicals werden mit Alkohol angesetzt und dann nur filtriert, aber nicht destilliert (was zuhause ohne Genehmigung des Zolls auch gar nicht zulässig wäre). Beim Filtrieren gelangen aber zum Teil auch nicht erwünschte Inhaltsstoffe der Botanicals in den Gin, die ihn z.B. recht bitter machen können.

In der Gin Labor Box der DSM sind neben Wacholder-Destillat – der Basis eines jedes Gins – noch acht weitere Destillate enthalten, nämlich von Zitrone, Grapefruit, Rosmarin, Koriandersamen, Rosa Beeren, Ingwer, Himbeere und Lavendelblüte. Alle Destillate werden ausschließlich durch getrennte Destillation der einzelnen Botanicals gewonnen. Sie enthalten keinerlei Industrie-Aromen, keinen Zucker und keine Farbstoffe.

In der Labor Box ist zudem eine Pipette, ein Becherglas und eine Anleitung zur Herstellung der individuellen Gins enthalten. Dazu wird zunächst Wacholder-Destillat in das Becherglas gefüllt. Danach werden je nach Geschmack und persönlicher Präferenz mit der Pipette tropfenweise die anderen Destillate zugegeben. Aufgrund der hohen Qualität und Intensität der Destillate der DSM reichen schon geringe Mengen, um dem Gin eine besondere Richtung zu verleihen.

Am Ende erhält jeder seinen ganz eigenen Gin, der z.B. mit einem einfachen Tonic genossen werden kann. Und wer ein völlig neues Geschmackserlebnis ausprobieren möchte, der kann die verschiedenen Destillate auch einzeln mit einem Tonic aufgießen und genießen. Denn es muss ja nicht immer Wacholder sein!