

Berliner Brandstifter Dry Gin 0,7l

Für dieses edle, 7fach gefilterten Destillats werden jährlich handgepflückte Blüten und Kräuter des Berliner Bauern Speisegut in Gatow geerntet und zur Verfeinerung des Gins hinzugefügt. Die begrenzte Erntemenge limitiert die erste Produktion auf jährlich 9.999 Flaschen. Abfüllung und Nummerierung per Hand garantieren die Herstellung, Herkunft und Einzigartigkeit dieses Produktes. Chef-Brandstifter Vincent Honrodt: *“Die Idee einen Gin zu kreieren, der den Geist Berlins in sich trägt, hatte ich nach einer langen Nacht in den Clubs der Stadt. Ich saß mit Freunden auf einer von der Morgensonne spektakulär beschienenen Park und wir sprachen über die Frage, ob es eigentlich Blüten, Kräuter und Geschmäcker gibt, die typisch für die Hauptstadt sind. Schnell war klar, dass ein Gin sich besonders eignet, der Essenz der Stadt eine geschmackliche Stimme zu geben.”*

Honrodt erinnerte sich an einen Biohof, dessen Felder er in seiner Grundschulzeit erkundet und dessen Erdbeerfelder er dabei geplündert hatte. Gemeinsam mit den Betreibern des Bio-Hofes definierte er nun die charaktergebenden Zutaten. *“Wacholder, Holunderblüte, Waldmeister, Gurke und Malvenblüte sind zu erschmecken, mehr wird nicht verraten”* erklärt Honrodt. Berlin Dry Gin wird ebenfalls auf Berliner Grund und Boden in Kaulsdorf in Handarbeit hergestellt und abgefüllt.

Hersteller: Berliner Brandstifter GmbH

Herkunft: Berlin

EAN: 4013228493208

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	43,3 % Vol.
Bezeichnung	Gin
Inverkehrbringer	Berliner Brandstifter, Wallstraße 86, 10179 Berlin