

TYP RUM
DESTILLATEUR Herbert Senft
EDELBRAND-SOMMELIÈRE Silke Senft
HERKUNFTSLAND Deutschland
REGION Badischer Bodensee
ORT Salem-Rickenbach
ALKOHOLGRADATION 40% vol.

BESONDERHEIT Jamaika Wood-Finish

FERMENTATION

Für diesen RUM wird Zuckerrohr mit einer kurzer Gärdauer, von weniger als 36 Stunden verwendet.

FASSREIFUNG

Im Eichenfass reift der Rum, bis er die Vollendung erhält. In 550 Liter Fässern von der Karibik-Insel – JamaiKa.

FARBE

Goldener Honig und orangenes Sonnengelb

DUFT

Bananenchips, Lübecker Marzipan, gelbe Rosenblätter und frisch geschnittene Ananas.

GESCHMACK

Am Gaumen saftige Mirabelle, tropische Früchte, kandierte Papaya, Feige und Ananas. Der Mittelteil weißes Nougat und schottischer Butterkeks (Shortbread). Im Finale geröstete Walnüsse.

NACHKLANG

Hier entfaltet sich die anschmiegsame Tahiti-Vanilleschotte und reife Minibanane, so wie Charme und Esprit.

GLAS

Im runden RUM-Tumbler entwickelt sich der Geschmack schön und entfalltet im Zentrum eine Bergspitze.

EMPFEHLUNG

Ein Cocktail aus 4 cl RUM, 2 frische Limonen, Chrushedlce und brauner Rohrzucker. Zum Garnieren empfehlen wir einen Stängel Ananasminze.

BEMERKUNG

Für Rum-Aficionados mit Sinn für leichte Exotik. Hier weht ein Hauch von Karibik. Eine kubanische Zigarre wäre die beste Option dazu.

*Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwehrtsteuer. Versand oder Lieferung innerhalb Berlin ist nach Absprache möglich.

0,35 | Flasche 18,00 €* BODENSEE DRY



SENET

Since 1987

DRY GIN 42

TYP Dry Gin

DESTILLATEUR Herbert Senf

DELBRAND-SOMMELIERE Silke Senfi

ERKUNF I SLAND Deutschland

ORT Salem-Rickenbach

ALKOHOL - GRADATION 44% vol.

BESONDERHEITEN

- · Bioweizen aus eigenem Anbau
- 42 Zutaten aus aller Welt: Enzian- und Angelikawurzel aus der Region, treffen auf indonesische Zimtbaumrinde. Die Paradieskörner aus Westafrika, Pfeffer aus Madagaskar und Schalen von Orangen und Zitronen aus Spanien, verbinden sich mit der Hauptkomponente Wacholder. Die Koriandersamen sowie Iriswurzel stammen aus der Toskana. Aus den Wäldern um St. Tropez kommen die Piniennadeln und aus Ungarn stammt das Tausendgüldenkraut, den Schluß macht wilder indischer Ingwer.

FARRE

Klar, spiegelnd und transparent wie ein Gebirgsbach

DUFT

Die Kopfnote betört mit einer sehr fein gezeichneten Nase. Die verführerische Komposition aus vitalisierender Zitrone und anregendem Ingwer duftet nach Sonne. Die Herznote ist geprägt von exotisch anmutender Chinabaumrinde und besticht durch ihre herbe und vitale Spritzigkeit. Sie verbindet sich harmonisch mit dem beruhigenden und intensiven Aroma heilender Bergkräuter.

AROMA

Am Gaumenwipfel gut Prononcierte eingebundene feine herbe Note, ätherisch, kräuterig und floral. Akzente von Gelbwurz, frischem Ingwer, Senfkörner und Meerrettich. Am Gaumen, crispy, trocken, elegant, mit vielen Würznoten, dicht verwoben, bleibt gut haften. Erfrischend anregend und weich zugleich.

NACHKLANG

Baut sich in Schichten lange auf, bis zum charismatischem Ausklang.

EMPFEHLUNG

DRY GIN 42 mit Acqua Tonica im Verhältniss 1:4 geniessen Die leichte herbe Süße untermalt den feinen Chiningehalt, während die sehr feinperlige Kohlensäure dem würzigen Destillat reichlich Platz zur Entfaltung gibt. Dieses Tonic erzeugt am Gaumen ein frisches zischendes Mundgefühl mit saftigem Zug und elegantem Finish.





SENFT

- Since 1987

DRY GIN

TYP Dry Gin

DESTILLATEUR HERDERTSEITE DEL BRAND-SOMMELIÈRE SIIKE SENFT

DESTILLE Holsteiner Brennbla

HERKUNFTSLAND Deutschland

REGION Badischer Bodense

ORT Salem-Rickenbach

LKOHOL - GRADATION 44% vol.

BESONDERHEITEN

Für die Aromatisierung werden für diesen Gin 21 Botanicals verwendet, davon sechs klassische wie Wacholderbeeren, Koriandersamen, Zitronen, Orangen, Angelikablätter und Veilchenwurz. Fünfzehn weitere Botanicals bilden die Besonderheit an diesem Gin.

FARBE

Platinium-Schimmern

DUFT

Ein Auftakt von Grapefruits und Calville Äpfeln, es folgt ein Hauch Lemon-Gras, Bergamotte, getrocknete Zitrusschalen und indischer wilder Ingwer

APOMA

Frisch-würzige Noten mit blumigen-grasigen Akzenten. Am Gaumen frische Aromen der italienischen Luxuszitrone von der Amalfiküste. Füllige Opulenz und Fein gezeichnete Harmonie und Eleganz.

GESCHMACK

Man erwartet pure Kraft. Doch durch die Ausgewogenheit der verschiedenen charakteristischen Komponenten wird neben den typischen, würzigen Eigenschaften Platz für floralen und zitruslastigen Geschmack geschaffen, der die 14% vol. mild erscheinen lässt

NACHKLANG

Hausstil: Ein milder Gin – der im ersten Moment leicht und frisch schmeckt und dennoch seine Komplexität offenbart. Der Gin 21 hat ein Aroma von Zitrusfrüchten, abgerundet mit Gewürzen und einem Hauch Wacholder Zum Tonic Water 1724 – in Teilen 1:4 zeigt er seine swingende florale Sommertime Note.

BEMERKUNG

Der erste Senft Bodensee Dry Gin, der nach einer streng geheimen Rezeptur aus feinsten exotischen Früchten, Wacholderbeeren sowie regionalen Kräuter und Gewürzer nergestellt wird.

SENFT





*Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwehrtsteuer.
Versand oder Lieferung innerhalb Berlin ist nach Absprache möglich.

SENFT -Since 1987-WODKA

TYP Wodka

HERKUNFTSLAND Deutschland

REGION Bodensee

ORT Salem-Rickenbach

GETREIDESORTE Bio-Weizen

ALKOHOL-GRADATION 40 % vol.

TRINKTEMPERATUR 16°C - 18°C

WOOD FINISH Amerikanische Weißeiche

GLAS Wodka-Tumbler

BESONDERHEIT

- Wodka- eine Avantgarde nach Bodensee-Stil
- Abfüllung in edlem Glasflacon
- · Veredlung in Rotweinfässern

FARBE

Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

DUFT

Mariengras, neues Heu und frisch gemähte Sommerwiese, gelbe Teerose, leichte Roggenaromen und sanftes Zitronenöl, ätherische Anisnoten sowie Pinienhonig. Finale mit deutlicher Eichennote.

GESCHMACK

Am Gaumen schöne Viskosität mit intensiven Fruchtnoten nach Alexander Birne, Zitrusfrüchten und Blütenhonig. Ein feiner Wodka mit höchst komplexem Geschmacksspektrum und leicht rauchigem Feuer im Hintergrund. Weiches Mundgefühl mit angenehmer Balance von vegetabilen und würzigen Noten im Rückgeschmack.

SPEISEN & GERICHTE

- Roh marinierter Saibling an Kräutersalat von wilden Feldblumen
- · Baliklachs (Zar Nicolai) an Dill-Senfsauce
- Geräuchertes Bodensee-Felchen an Meerrettich-Schaum
- Sylter Royal Austern an Pumpernickel
- Gegrillte Gambas auf Weinreisig und Earl-Grey-Tee
- Felchenkaviar mit saurer Sahne und Schnittlauch mariniert, dazu Berner Rösti
- Schwedisches Smörgåsbord

BEMERKUNG

Die Idee eine Süddeutsche Wodka-Version herzustellen lebt. Im tiefen Innern des Raumes strahlt aus dem Glas die finale Versammlung seiner Aromen. Edel seine Finesse.