KNUT HANSEN DRY GIN

/ 50 cl



Hamburg Distilling Company HDC GmbH

IN UNSERER OFFENEN DESTILLE HAUTNAH ERLEBEN, WIE UNSER KNUT HANSEN DRY GIN ZUM LEBEN ERWECKT WIRD

Hier verarbeiten wir feinsten Wacholder sowie frische Gurken und Basilikum aus Hamburg und fruchtige Äpfel aus dem Alten Land, um unseren KNUT HANSEN DRY GIN zu destillieren und direkt vor Ort mit viel Liebe und Handarbeit in seine unverkennbare Steinzeugflasche zu bringen. So hat KNUT HANSEN seine Wurzeln im Norden und sein Zuhause in unserer kleinen Manufaktur mitten in Hamburg.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife

Traubensorten

Passend zu

Degustationsnote

Beste Zutaten aus der Region

Die Äpfel stammen beispielsweise aus dem Alten Land südlich der Elbe, den Basilikum sowie auch die Gurken sind aus dem familieneigenen Gewächshaus und die Rosenblüten vom Ostseedeich.

Knut Hansen Dry Gin wird in einer kleinen Destille in Hamburg Lokstedt in detaillierter Handarbeit hergestellt. In einem aufwendigen Prozess wird der Gin bei extrem langsamer Energiezufuhr in kleinen Durchgängen vierfach destilliert.