

LADY & SIR BARTLETT

/ 2 x 70cl



Heiner's Destillate GmbH

Qualität ist für uns das Zusammenspiel vieler Elemente: Der persönliche Kontakt zum Produzenten, hochwertige Früchtequalität, ein fairer Früchtepreis und schonendes Destillieren garantieren Qualität auf hohem Niveau.

Thomas Heiner

Eine landwirtschaftliche Lehre, die Tätigkeit im Obst- und Weinbau, meine Ausbildung zum Weintechnologen und die mehrjährige Erfahrung als Brennmeister sind einige Stationen in meinem Leben. Sie haben mich und den Charakter unserer Destillate geprägt. Nach einigen «brennfreien» Jahren hat mich seit Sommer 2005 die Brenn-Leidenschaft erneut gepackt! Mit der tatkräftigen Unterstützung meiner Frau sind nun unsere eigenen Destillate da.

Trinkreife
Traubensorten
Passend zu

LADY & SIR BARTLETT

Eine auf 74 respektive 396 Flaschen limitierte Edition, gemeinsam mit Heiner's Destillate bei uns vor dem Weindepot in einer kleinen, mobilen Destille gebrannt. Eine wahre Kreis 8 - Burgwies Edition. Jede Flasche wurde sorgfältig von Hand abgefüllt, etikettiert und nummeriert. Mit "Sir Bartlett" haben wir uns bereits zum zweiten Mal an einen eigenen Gin gewagt und die Fortsetzung ist mehr als gelungen. Für die 2020 Ausgabe haben wir uns von traditionellen Schweizer Obstbränden inspirieren lassen. Sir Bartlett ist aus Wachholder, Koriander, Pfeffer, Engelwurz, Orangen- und Muskatblüten destilliert. Was den Gin nun so besonders macht, ist die Hinzugabe einer Essenz aus Schweizer Williams Brand. Die absichtlich minimalistische Auswahl der Botanicals, ganz nach dem Credo "Weniger ist Mehr", schafft eine gute Balance sowie betörende Subtilität und Eleganz.

Der Bekannte Sloe Gin hat uns dazu inspiriert mit "Lady Bartlett" unsere eigene Version eines Gin-Likörs zu kreieren. Anstatt der Früchte des Schlehdorns haben wir die saisonale Birne für unseren Liqueur ausgesucht. Bei der Zubereitung wurde den Birnen dann eine sorgfältig bemessene Menge Zucker hinzugefügt, ehe sie über einen bestimmten Zeitraum in unserem Sir Bartlett Gin mazeriert wurden, um die Farbe und die Aromen der Birne herauszulösen und diese wunderbare, leicht süssliche Note zu betonen.

