

5 continents Hamburg Dry Gin – Der Weltenbummler...



Die Feingeisterei auf Gut Basthorst *bei* Hamburg hat seit kurzem auch einen Gin im Programm, den “**5 continents Hamburg Dry Gin**”. Die Feingeisterei, die sich auf Edelbrände und Geiste spezialisiert hat, legt Wert auf höchste Qualität bei den verwendeten Zutaten welche selbstredent handselektiert verarbeitet werden. Nun erreicht unsere Redaktion ein Gin, wir sind gespannt, denn viele Destillen die mit Obst arbeiten haben, beim Gin einen eigenen und verbindenden Charakter. Schliesslich fließen hier auch wertvolle Erfahrungen in das gute alte Wacholderdestilat mit ein.

Die Flasche kommt angezogen in einem schwarzen Seidenpapier mit Aufkleber daher. Nachdem wir diese ihrer Kleidung entledigt haben, zeigt die Dame ihre ganze Schönheit. Ein klare, handliche Flasche mit einem attraktiven Logo, das je nach dem von welcher Seite man dieses betrachtet einen schönen Lupeneffekt aufweist. Auf der Rückseite befinden sich weitere Informationen zu dem

Produkt. Die Füllmenge beträgt trotz der Handlichkeit lobenswerte 0,7 Liter bei 47% Alkoholgehalt. Ein kleiner Barcodeaufkleber am Boden gibt Auskunft über die Losnr.. Hier verzichtet man auf das Marketing rund um die Batches und Limitierungen. Der haptisch einwandfreie Schraubverschluss ist aus geschmacksneutralen Kunststoff gefertigt. Hier hätte vielleicht ein Aluminiumpendant noch mehr hergemacht auch in Anbetracht des Premiumsegmentes. Durch eine breite Lippe, wird das durch das Schraubgewinde veränderte Ausgießverhalten relativiert. Hier wurden mitgedacht! Für die Flasche werden rund 35,- € aufgerufen.

Der Name des Gins basiert auf den Inhaltstoffen welche von den **5** Kontinenten der Erde kommen. Insgesamt vereinen sich 22 Botanicals zu dem 5 continents Gin. Dabei gibt es neben Wacholder und Zitrus herbe Noten aus *asiatischem Ingwer und Kardamomsamen*, *Scharfes aus afrikanischen Paradieskörnern (Guineapeffer) und Koriander*, *Frisches durch australischen Eukalyptus*, *Weiches mit amerikanischem Mate und Kaktus*, *Blumiges aus Europa von Lavendelblüten und Schwerlilienwurzeln*. Der Gin ist übrigens BIO- zertifiziert.

So beschreibt sich der **5 continents Hamburg Dry Gin** selbst:

Die Windjammer legt im Überseehafen Hamburg an. Erlesene Gewürze aus 5 Kontinenten werden in den altehrwürdigen Backsteinbauten der Speicherstadt entladen. Brenner Fabian Rohrwasser destilliert sie zu einem Gin, der die ganze Vielfalt ihrer Herkunft in sich vereint.

In der **Nase** ist der Gin klassisch trocken mit einem leicht sprittigen Touch, welcher aber nicht unaufdringlich ist. Neben bekannten Wacholder- und Zitrusnoten fallen uns pfeffrige Einschläge und holzig-wurzelige Noten auf. Hier kann man keine Rückschlüsse, wie bei den meisten Mitbewerbern die aus Obst-Destillen kommen, auf Obstbrandnoten ziehen.

Der **Geschmack** ist das genaue Gegenteil des Geruchseindruckes. Sehr samtig und mit floraler Auslegung ja schon fast süßlich zwängen sich die 5 continents in den Mundraum. Ob bei so vielen

Kontinenten noch Platz ist für andere Aromen ist? Nach kurzer Zeit schwappt der Geschmack auf einen anderen Kontinent über und kommt mit kräftigen Tugenden daher. Wacholder und Pfeffer bahnen sich Ihren Weg zu den Geschmacksknöpfen, welche von einer leichten Schärfe des Ingwers und der Paradieskörner betäubt werden. Ein erwähnenswert vielschichtiges Geschmackserlebnis, welches in einem wohlig warmen Abgang endet und unseren Magen erwärmt. Geschmacklich ist der Gin so zusagen ein 3-Gänge Menü welches rückwärts serviert wird. Erst das süßliche Dessert, dann die kräftige Hauptspeise und als Vorspeise ein Anreger für den Magen. Das gefällt uns wirklich gut!

Im **Gin Tonic** funktioniert der Gin ebenfalls klasse und serviert uns gepaart mit einem frischen Tonic wie z.B. dem *Thomas Henry* einen klassischen G&T mit dem gewissen Etwas. Hier werden wir noch ausführlicher experimentieren müssen. Trotzdem finden wir den Gin im puren Genuss noch spannender.



Fazit: Der 5 Continents Hamburg Dry Gin ist ein kleiner Geheimtipp! Mit stimmigen Produktdesign und einer einwandfreien Qualität, serviert uns dieser ein 3 Gänge Menü im Geschmack. Zwar sind die klassischen London Dry Gin Tugenden am prägnantesten, doch die Vielschichtigkeit ist lobenswert. Dazu kommt der moderate Preis.



Rating: The 5 continents Hamburg Dry Gin is a little insider tip! With coherent product design and impeccable quality, this served 3-course us a menu in the taste. Although are classic London Dry Gin virtues most strikingly, but the complexity is commendable. In addition the moderate price.

+ vielschichtiger Geschmack

+ einwandfreie Qualität

+ moderater Preis

- kann einigen eine Spur zu kräftig sein.
 - einfacher Kunststoffverschluss

Herstellerkontakt:

Feingeisterei

Edelbrände | Geiste

Fabian Rohrwasser

staatl. gepr. Brenner

Auf dem Gut 4c

21493 Basthorst

Deutschland

Telefon: +49 (0) 40 7350 4993

Telefax: +49 (0) 40 7350 4994

Email: post[at]feingeisterei.de

www.feingeisterei.de

Quelle: www.gintastic.de 07.02.2015