



Berliner Brandstifter Dry Gin

Produzent	Berliner Brandstifter
Land/Gebiet	Deutschland/Berlin
Produkt	Gin
Anbau	
Alkoholvolumen	43.3%
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	70 cl / 1 Stk

Vincent Honrodt, ein gebürtiger Berliner, dessen Familie seit Anfang des 20. Jh. eine uralte Leidenschaft für hochprozentige Destillate prägt, gründete 2009 die Firma. Honrodts Urgrossvater war seiner Zeit Direktor der Zuckerfabrik Vossberg im Nahe Berlin gelegenen Letschin. Seine private Leidenschaft war das Brennen edler Spirituosen nach eigenen Rezepten. Aus Zuckerrüben, Getreiden und regionalen Pflanzenessenzen stellte er Spirituosen für seine Familie, Freunde und Mitarbeiter her. Vincent lernte diese Brennkünste auch kennen. Mit dem Ziel, die Familientradition wieder aufleben zu lassen, entwickelte er nach dem Vorbild der Familienspirituosen einen eigenen Brand. Dabei war von Anfang an klar, dass nur in Berlin und mit Ingredienzen vom Umland gearbeitet werden konnte. So startete er 2009 mit nur 1000 Fl. Premium Kornbrand. Im Juni 2013 kam dann der Berlin Dry Gin dazu.

Charaktervoller Wacholder wird ergänzt durch Berliner Anklänge von Holunderblüten, Waldmeister, Gurke und Malvenblüte. Milder, frischer und floraler Dry Gin. Die Blüten und Kräuter für das Destillat stammen von dem Berliner Landwirt «Speisegut». Die begrenzte Erntemenge limitiert die jährliche Produktionsmenge auf wenige Editionen pro Jahr. Der Gin wird 7-fach gefiltert und jede Flasche wird handabgefüllt und nummeriert.