



## Koval Barreld Gin

Gin - USA

Sehr verlockender, fassgelagerter Gin mit ausgeprägten Eichenaromen.

0,5 Liter - Vol 47%

€ 71,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 35,50**

**Artikel:** Koval Barreld Gin

**Land:** USA

**Destille:** Koval

**Fass:** In KOVAL Whiskyfässern gereift.

**Alkohol:** 47%

**Charakteristik:** Hergestellt mit einer einzigartigen Vielfalt an Waldgewürzen.

**Aroma:** Wacholder und Wildblumen.

**Geschmack:** Trocken und doch lebendig. Rein, mit Noten von grünem Gras, goldenem Zitrus und weißem Pfeffer. Runder, floraler Körper. Mit einer leichten Butterscotch Süße durch die spezielle Reifung.

**Serviervorschläge:** Pur sowie für klassische und moderne Cocktails.

Die Koval Distillery wurde 2008 gegründet und ist die erste Brennerei in Chicago seit mehr als 100 Jahren. Die Firmengründer Robert und Sonat Birnecker gaben ihre akademische Laufbahn auf, um Destillationstradition und die Techniken von Roberts österreichischem Großvater nach Amerika zu bringen. Koscher zertifiziert, hält sich Koval stets an die höchsten Standards der Reinheit und der Handwerkskunst. Destilliert werden die Spirituosen in kleinen Chargen aus Getreide, welches im mittleren Westen wächst. Man vermeidet damit die gängige Praxis vorgefertigte, neutrale Korn-Spirituosen oder Whiskey zuzukaufen. Jeder Schritt des Destillationsprozesses von der Maische bis zur Abfüllung wird sorgfältig überwacht, um sicherzustellen, dass nur die besten Spirituosen auf den Weg gebracht werden.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** USA

**Unternehmen:** Koval Distillery

**Anschrift:** 5121 North Ravenswood Ave Chicago, IL 60640 USA

**Inverkehrbringer:** Private Party Imports GmbH

**Anschrift:** Oberschwarzenbach 9, 4865 Nussdorf am Attersee Österreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.04.2023