



GIN 8025

Die Kräuter der Dolomiten vereint im GIN

Das Projekt GIN 8025 ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen Markus Prinoth, Besitzer der Sofie Hütte auf der Seceda in St. Ulrich in Gröden und Villa Laviosa.

Nach 12 Monaten recherchieren und experimentieren, startete Ende 2015 die Vermarktung des GIN 8025.

8025 – diese Nummer identifiziert die Höhenlage in Fuß der Sofie Hütte. Damit sollen die Aromen und der Geschmack der Kräuter der Dolomiten dargestellt und hervorgehoben werden.

Wacholderbeeren, Latschenkiefer und Zirm sind die Hauptkomponenten eines mit Leidenschaft und Geduld ausgearbeiteten Rezeptes welches insgesamt 15 verschiedene Bergkräuter, die ausschließlich über 2000 ü.d.M im Herzen der Dolomiten (UNESCO) wachsen, beinhaltet.

Als Basis für die Produktion wird Weizenalkohol mit 75% vol. verwendet. Darin werden in zwei Schritten die Kräuter eingelegt.

In der ersten Phase werden die Wacholderbeeren wie im „Teebeutel“ (die Hälfte zerstoßen, die andere Hälfte im Ganzen) und die Knospen der Latschenkiefer und Zirm (in kleinen Mengen, mit dem Holz) dazugegeben. Nach einem kurzen Zeitraum wird die genannte Kräutermischung wieder entfernt und die neuen Gewürze hinzugefügt: Latschenkiefer, Zirm, Angelikawurzel (in kleinen Mengen mit dem Zweck die anderen Aromen zu vereinen und hervorzuheben) und Waldmeister.

Mit der Verarbeitung nach dem „Teebeutel-Prinzip“ bleiben keine Rückstände im Destillierkolben, die Kräuter werden nicht gekocht und somit bleiben die entzogenen Aromen erhalten.

Außer der klassischen Version des Gin-Tonics kann der GIN 8025 auch als Aperitif mit niederem Alkoholgehalt angeboten werden.

Eine weitere Eigenschaft des GIN 8025 ist, dass er auch für Diabetiker geeignet ist, da er keinen Zucker enthält.