

Art.-Nr.: 10332

OTSO - BLACK PACIFIC



HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Sud-Ouest
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
FLASCHENGRÖÙE	0,700 l
ALKOHOLGEHALT	40,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	°C

BODEN

BESCHREIBUNG

Otso ist vor allem die Geschichte einer Zusammenarbeit zwischen drei Männern, Jose Luis Navarro und Carlos Ortiz de Zarate von der Handwerksbrennerei "Basque Moonshiners" in Vitoria-Gasteiz und Florian Abadie, Gründer des Kollektivs "Brasseurs Unis". Zwei sind Basken, mindestens so sehr Apotheker wie Destillateure, sammeln sie Botanicals um sie mit dem Vorteil ihrer erfahrenen Gaumen destillieren sie alle Arten von Zutaten, immer auf der Suche nach etwas Neuem. Der dritte ist Franzose und versucht leidenschaftlich, die Destillation von Hopfen zu testen, wobei er sich seines aromatischen Potenzials und des Reichtums, den er zur Herstellung eines trockenen Gins bringen kann, sicher ist. Kraftvoller Hopfen Nachdem sie das Rezept für Less is More perfektioniert hatten, wollten sie dem aromatischen Universum in Harmonie mit den holzigen Düften die der Wacholder bietet, einen "ernsteren" Besuch abstatten. Um dies zu erreichen, haben sie sich für einen Hopfen aus Neuseeland entschieden: Pacific Gem. Das Ergebnis am Ende des Prozesses war eine wahre Überraschung! Die Aromatik des Wacholders ist sowohl am Gaumen als auch in der Nase deutlich gebändigt. Der verwendete Hopfen gibt Noten von Zedernholz, Buschland und Pfeffer und wird hier nur sparsam eingesetzt (20% an der Gesamtmenge) um die Wacholderbeeren Aromatik nicht zu überdecken. Schwarzer Pazifik Der Name für diese Cuvée war offensichtlich. Ein Hopfen mit holzigen Noten, der Wacholder betont den Hopfen. Alles um die schwarze Haut der Wacholderbeere in den Fokus zu rücken. Alles? Nicht ganz! Tatsächlich wollten sie das Gleichgewicht und die Balance ein wenig verdrehen durch die Verwendung folgender Zutaten: Basilikum: um Mentholartige Frische einzubringen. Orangenschale: um einen Hauch von Säure zu geben. Pinker Pfeffer: Verleiht Präzision und Würze im Abgang.