



Art.-Nr.: 10331

OTSO - LESS IS MORE

HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Sud-Ouest
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
FLASCHEGRÖÙE	0,700 l
ALKOHOLGEHALT	40,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	6°

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. Das Konzept für diesen Gin und seine Herstellung basiert auf der vollständigen Beherrschung der verwendeten Grundzutaten. Außerdem bestehen die Macher (anders als bei der Tradition in London) darauf, ihren zu verwendenden Grundalkohol selber zu produzieren und darin den Hopfen und die Wacholderbeeren einzuweichen. Hierfür verwenden sie Gerste aus Navarra und Alava, dessen Destillat ein besonders delikates Mundgefühl verleiht. „Less is more“ Für ihren ersten trockenen Gin haben sie sich für ein einfaches Prinzip entschieden: "Weniger ist mehr". Die Idee? Begrenzung der Anzahl der Komponenten, damit die wenigen ausgewählten Zutaten in ihrer ganzen Komplexität glänzen. Nur der Wacholder- und Amarillo-Hopfen (amerikanischer Hopfen mit Aromen von Grapefruit und exotischen Früchten) sind hier die Stars. Sie werden sieben Tage lang separat eingeweicht, dann separat destilliert und mit dem Grundalkohol zusammengebaut. Eine kurze Ruheperiode lässt danach die Magie wirken.