

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com
Auch als Inside World-Spirits Video auf iws.tv

New Western Style Gin

The modern Art of Gin

Monkey 47 ist das Parade-Beispiel für einen New Western Style Gin, der 2010 auch gleichzeitig Wegbereiter für diese sensorische Abwandlung eines London Dry Gin ist. In der Zwischenzeit wurde diese Marke für viel Geld an Pernod Ricard verkauft.

DOCH, WAS IST EIGENTLICH DER GRAVIERENDE UNTERSCHIED DIESES GINS?

New Western Style ist keine gesetzliche Definition, wie z. B. London Dry Gin. Der NWS ist, was die Wacholderbeeren Präsenz angeht, eine „Light Version“ des LDG. Die Wacholder Komponente schwimmt in der Aromatik mit den verwendeten Botanicals. Man unterscheidet nach der aktuellen EU-Verordnung zwischen den Herstellungs-Methoden Gin, Distilled Gin und London Dry Gin, der ganz sicher, was die Qualität der Herstellung angeht, mit der Formel I im Motorsport vergleichbar ist. Hier wird u. a. definiert, dass die Botanicals gemeinsam mit dem Alkohol destilliert werden. Es können auch die einzelnen Botanicals separat hergestellt werden und im Nachhinein verschnitten werden.

Generell kann für die Gin Herstellung frische Grund-Produkte oder auch getrocknete Ware verwendet werden. Es ist natürlich wesentlich mehr Arbeit, Zitrusfrüchte zu schälen, als getrocknete Zitruschalen im Großhandel zu kaufen und für die gewünschte Rezeptur einzusetzen.

Brennmeister Stephan Thomé zeigt uns in der Brennerei-eigenen GIN-SCHOOL über 300 Botanicals – teilweise aus Eigenanbau. Auch spannend: Der kanadische Ungava Gin überzeugt mit sorgfältig handverlesenen kanadischen Botanicals wie Wacholderbeeren und Algen.



Die Frage, ob frisch besser ist? Diese Antwort möchte ich selbst als Brenner offenlassen!

Die Gruppe der New Western Style Gins ist eine Riesenspielwiese bzw. ein Riesens Betätigungsfeld für Brenner mit extravaganten Rezepturen geworden. Hand aufs Herz: Wenn Sie an einen Gin denken, denken Sie an Wacholder, oder? Somit sollte, was diese Definition angeht, eigentlich Wacholder immer erkennbar sein und nicht einfach das Ziel, ein Produkt zu kreieren, das mit den traditionellen Eigenschaften eines Gins nichts mehr gemein hat. Dem Konsumenten gegenüber wäre es fairer, solche Produkte als Kräuter-Gewürz-Spirituosen und nicht als Gin zu deklarieren. Ein Prost auf die Gin-Liebe der leider bereits verstorbenen Queen Mum.



Fotos: World Spirits / Ungava Gin / Helen Nicolai

Manufaktur in der Eifel Euelsberger Brennerei

Inhaber und Brennmeister Stephan Thomé betreibt das 2017 gegründete Start-up-Unternehmen in Dingdorf. Auf dem elterlichen Bauernhof wurde der Kälberstall zur Brennerei. Namensgeber ist der Euelsberg, auf dem sich eine Streuobstwiese alten Stils befindet, mit Hochstämmen von Äpfeln, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen, Reineklauden und Walnüssen. 2023 wurde die Brennerei um eine einzigartige GIN-SCHOOL mit über 300 Botanicals erweitert.

Produziert werden Obstbrände, Geiste, Liköre und verschiedene Gin-Kategorien. In der Entwicklungsphase hat sich der Destillateur in seinem Aromenlabor mit über 120 Kräutern ausgetobt: Aus zwölf Varianten wurden drei für die erste

Charge ausgewählt. 2020 kam der Gin #4 EIFEL mit Botanicals aus der näheren Umgebung dazu. 2022 nahm der Gin #5 SUMMER, mit Mandarine, Zitrone und Pfeffer die Idee vom Gin #1 PEPPER & LEMON auf, Kakaobohne und Koriander runden ab. Jeder Gin hat seine individuelle Note, von spicy und frisch über floral bis zu orientalisches. 2023 wurde der erste SLOE GIN kreiert. Basis ist Gin #4 EIFEL, mit handgepflückten Schlehen angesetzt und mindestens sechs Monate mazeriert.

Die Botanicals – von der eigenen Wiese und aus aller Welt – sind sorgsam ausgewählt und genügen höchsten Qualitätsansprüchen, wie sie in der Sterneküche und der Homöopathie vorausgesetzt werden.

Beste New Western Style Gins

94,7 WOB-Points – Euelsberger #2 Fifteen Flowers 2023 – Gold Euelsberger Spirituosen, Deutschland, 54614 Dingdorf, www.euelsberger.de

Gaumen-Kitzel mit Wacholder-Zitrus-Duett, rote Ribisel, Koriander, Kardamom, Thymian, Fenchel, Kräutertee, Pfefferminze, Lavendel, wurzlig, Ingwer, moosig-grasig, fast cremig-weich, Bitterschokolade, harmonisch, gute Länge, feiner, eleganter Nachhall.

94,3 WOB-Points – Rheinbrand Dry Gin Hemp Edition 2020 – Gold Käasers Schloss, Schweiz, 5077 Elfingen, www.rheinbrand.info

Sehr gelungene Fortsetzung am Gaumen, frische Zitrusnoten, mit Wacholderbeeren unterlegt, betont schalig-ätherisch-ölig, saftig-fruchtfleischig, feiner Zitronenabrieb, Grapefruit, süße Orangen, leicht wachsig, zart wurzlig, Ingwer, Pfefferminze, ein Hauch Lavendel, Koriander, Kardamom, Piment, leicht nadelig-harzig belegend, sehr harmonisch, dicht und lang, anhaltende Zitrusfrische im Finale.

94 WOB-Points – GINSTR – Stuttgart Dry Gin 2023 – Gold Stuttgart Distillers GmbH, Deutschland, 70376 Stuttgart, www.stuttgartdrygin.com

Am Gaumen ausgeprägt wurzlig-ölig Basis, Ingwer, Angelika, Wacholder, florale Akzente, Geranie, Lavendel, Limette, Orangenschalen, typische Albedo-Noten, Tonkabohne, Ingwer, pfeffrige Würze, kompakter, dichter Körper, gute Balance und Länge, feiner Nachhall, Super-Komposition.

92 WOB-Points – Euelsberger #1 Pepper & Lemon 2023 – Gold Euelsberger Spirituosen, Deutschland, 54614 Dingdorf, www.euelsberger.de

Frisch-animierende Duft-Kopie am Gaumen, Wacholder, viel Bitter Lemon, saftig-fruchtfleischig, Orangen, Limetten, pfeffrige Anklänge, Lavendel, Lemongras, zart harzig-ätherisch, wurzlig-erdig, Ingwer, Angelika, Lakritze, feine Alkohol-Süße, dicht und lang, Finale mit Zitrus-Nachhall.

93 WOB-Points – Highland Gin No. 57 Fine Cut 2023 – Gold Fairytale Distillery, Großbritannien, IV40 8DY Ardelve, www.fairytaledistillery.co.uk

Konsequentes Abbild des Duftes am Gaumen, betont wacholderbeerig, intensive ätherische Öle in der Kopfnote, Orangenschalen, florale Facetten, Lavendel, Kräuter-Vielfalt, Colakraut, Thymian, Pfefferminze, Koriander, Kalmuswurzel, harzig-erdig, Kakaopulver, feine Alkohol-Süße, kompakter, dichter Körper, gute Länge, explosiver Nachhall.

91 WOB-Points – Rheinbrand Dry Gin 2020 – Gold Käasers Schloss, Schweiz, 5077 Elfingen, www.rheinbrand.info

Schöne Kopie des Duftes, viel Schalenöle in der Kopfnote, klare Wacholderbeeren-Basis, nadelig-koniferig, gute Dosis Beeren, sehr viel Orangen-Zitronen-Schalen, spürbares Albedo-Bitter, Lavendel, Koriander, wurzlige Anklänge, Ingwer, Teebaumöl, Pfeffer-Würze, trocken-harzig, leicht ölig-ätherisch, harmonisch, dicht und lang.