



„Crossbill Gin ist für mich die Rückkehr zu einer lang vergessenen Tradition – die Ernte von schottischem Wacholder“ – Jonathan Engels

CROSSBILL

SMALL BATCH HIGHLAND DRY GIN

Jonathan Engels ist der Kopf hinter Crossbill Gin. Als er 2016 mit der Produktion begann, hatte er die Idee, zu einer seit 200 Jahren verlorenen Tradition zurückzukehren – der Ernte von schottischem wilden Wacholder. Namensgeber für Crossbill ist der in den Highlands beheimatete Fichtenkreuzschnabel.

Crossbill Gin kommt mit nur zwei Botanicals aus – Hagebutte und Wacholder. Beide werden im Cairngorm Nationalpark in den schottischen Highlands von Jonathan und einigen Erntehelfern gepflückt und vor Ort verlesen.

Die Zutaten werden danach nicht getrocknet, sondern schockgefroren, um dann quasi frisch weiterverarbeitet zu werden. Diese ungewöhnliche Methode gibt Crossbill Gin einen besonders weichen und fruchtigen Geschmack.

Destilliert wird in einer kleinen 150 Liter Pot Still in Glasgow. Die Brennerei in Glasgow kann besichtigt werden und Jonathan bietet Interessierten dort auch eine Gin-School an.

- Stil:** samtweich fruchtig
- Region:** Highlands
- Botanicals:** Wacholder und Hagebutte
- Tonic:** Fever-Tree Mediterranean
- Garnish:** Rosenblüte

www.crossbillgin.com

