



Annia's Gin
Gravensteiner Apfel – Wacholder

Am Anfang war ein Glasballon...

... mit kaum mehr als 20 Liter Geburtstagsbrand.
Ursprünglich handelte es sich bei Annia's Gin um eine speziell gebrannte Geburtstagsüberraschung für meine Frau Annia, hergestellt aus ihrem Lieblingsschnaps Gravensteiner Apfel und feinstem Wacholder.



Die Harmonie aus feinfruchtigen Apfelaromen und würzigen Wacholdernoten begeisterte jedoch nicht nur das Geburtstagskind, und so gesellten sich mit der Zeit weitere Ballons dieses edlen Brandes dazu.

Heute freuen wir uns, Annia's Gin in einer kleinen Auflage unseren Stammkunden und besonderen Gin-Liebhabern anbieten zu können.

Der Ursprung

Gebrannt aus bis zu zehn Jahre gereiftem Gravensteiner Apfel Brand und sechsfach gesiebtem Alpenwacholder aus Wildsammlung, wird Annia's Gin zu 100% aus der reinen Frucht und Wacholderbeeren hergestellt.

So wie bei allen unseren Schnäpsen gewinnen wir den Alkohol auch bei Annia's Gin ausschließlich aus der Vergärung der Frucht - ganz im Gegensatz zu anderen Gins, deren Basis industrieller Neutralalkohol ist.

Die auf der Schale des Apfels vorhandenen Hefen verwandeln dabei den natürlichen Fruchtzucker in feinfruchtigen und sortentypischen Alkohol. So bleiben die vielschichtigen und fruchtbetonten Aromen des Gravensteiners voll erhalten – und das auf ganz natürliche Weise und ohne Zusätze.



Die Zutaten - Wacholder & Gravensteiner Apfel

Als „Kranewitter“ in Tirol seit jeher bekannt, fand der Wacholder aufgrund seiner magenfreundlichen Wirkung schon früh regen Einsatz in der Volksmedizin. Auch kommt Wacholder häufig in der Tiroler Küche zum Einsatz, wie zum Beispiel bei der Herstellung des Tiroler Specks oder bei Wildgerichten.



Wildwachsend wird unser Wacholder per Hand geerntet und danach mehrfach gescannt und gesiebt, um die wertvollste Fraktion zu erhalten. Nicht mehr als zehn Prozent einer üblichen Gesamternte erfüllen dabei unsere Ansprüche: blaubraun mit einem leicht rötlichen Schimmer und einem hohen Anteil an ätherischen Ölen, sowie bittersüßen, würzigen und intensiven Wacholdernoten.

Der Gravensteiner gilt als edler und hocharomatischer Apfel. Mit seinen zarten, feinfruchtigen und vielschichtigen Fruchtaromen bildet er die schönste Kombination zu unserem Wacholder.

Unser Gravensteiner stammt aus der Steiermark, wo er unter idealen klimatischen Bedingungen heranwächst. In mehreren Durchgängen behutsam geerntet und per Hand nach strengen Kriterien sortiert, eingemaischt, vergoren und in unserer Schnapsbrennerei in Fritzens zweimal gebrannt, lassen wir ihn nach alter Tiroler Tradition über Jahre reifen. Denn für die Qualität eines edlen Destillats entscheidend ist die behutsame Reifung, sein Alter.



Das Zusammenwachsen

Erst jetzt wird der Wacholder mit dem Gravensteiner vereint und nochmals höchst behutsam gebrannt. Feinfruchtige Apfelnoten und würzige Wacholderaromen wachsen so zu einer harmonischen Einheit zusammen.



Durch sein Alter ist Annia's Gin trotz der hohen Alkoholgrade angenehm zu trinken, denn Kraft und Geschmeidigkeit sind hier kein Gegensatz. Mit der Zeit verliert der Alkohol an Wucht und Schärfe - die feinen Aromen treten in hochkonzentrierter Form in den Vordergrund.

Annia's Gin verzichtet auf jegliche Zusätze und Filtration und ist ein 100% natürliches Destillat.

Das spürt man schon beim ersten Schluck!



Der Genuss

Am schönsten pur und tropfenweise bei Zimmertemperatur im passenden Glas, verfeinert mit einem Streifen Gravensteiner Apfelschale. Oder als klassischen „G & T“ im Mischverhältnis 1 Teil Annia's Gin und 4 Teile Tonic, ebenso etwas Apfelschale und höchstens zwei Eiswürfel, um die feinen Aromen nicht durch die Kälte zu gefährden und schließlich zu verwässern.

Wir wünschen viel Freude beim Genuss!

A. Rainer

Schnapsbrenner Alexander Rainer
Geschäftsführender Gesellschafter



ROCHELT



ANNIA'S GIN

OLER SCHNAPSBRENNEREI
WWW.ROCHELT.COM