

Tom's Tasting GRANIT ZUM TRINKEN

TOM'S TASTING MÖCHTE SIE IN DAS REICH DER SINNE ENTFÜHREN UND GEMEINSAM MIT IHNEN SCHÄTZE AUS DER WELT DES WEINS, DES SEKTS UND DER SPIRITUOSEN ERKUNDEN.

DAS TEAM



HUBERT SCHEUNGRABER
Hubert Scheungraber (35) betreibt die Passauer Bar „Journey“ und ist weit über die Grenzen Bayerns für seine Signature-Cocktails bekannt.



MEIKE ZIMMERMANN
Meike Zimmermann (27) ist die Powerfrau der Dreier-Runde. Als Managerin der Falk's Bar im Hotel Bayerischer Hof ist sie Deutschlands jüngste Barchefin in der Fünf-Sterne-Gastronomie.



FRANK BÖER
Frank Böer (50) zeichnet für die Finest Spirits Events sowie die Braukunst Live in Deutschland verantwortlich. Er ist Ehrenmitglied der Scotch Malt Whisky Society und trägt den Titel „Keeper of the Quaich“.

DIE ENTDECKUNG

GRANIT BAVARIAN GIN

Der GRANIT Bavarian Gin der Hausbrennerei Penninger wird im niederbayerischen Hauzenberg in der Nähe von Passau gebrannt. Dieser Gin reift über Monate im Steingutfass und wird vor der Abfüllung über Granitsteine filtriert. Neben den klassischen Gin-Gewürzen erhält er seinen unverwechselbaren Geschmack durch bayerische Kräuter wie Bärwurz und Enzian. Insgesamt prägen 28 verschiedene Botanicals den Charakter dieses Gins. Die Servierempfehlung der Brennerei lautet pur bei 16 bis 18 Grad im Nosing Glas, als Gin Tonic mit Elderflower Tonic Water oder als Gin Basil Smash. Doch was meinen unsere Experten?

DER GRANIT BAVARIAN GIN IN DER BEWERTUNG

HUBERT SCHEUNGRABER

Er hat in der Vergangenheit bereits ausgiebig mit Penninger-Produkten experimentiert. Dabei ist auch sein Signature Drink NIGHTSKY entstanden, der aus 5 cl GRANIT Bavarian Gin, 2 cl Penninger Edellikör Wilde Schlehe, 20 cl Tonic Water und Eiswürfeln besteht. „Das ist ein klassischer Gin Tonic, der mit Schlehe abgerundet wird. Er erhält dadurch einen frisch-fruchtigen Touch. Die Besonderheit des Granit Gin sind seine ausgeprägten Kräuternoten und eine gewisse „Kantigkeit“. Daher ist er auch für Kräuterdinks oder für den Gin Basil Smash sehr zu empfehlen, da er hier die Kräuternoten betont.“

MEIKE ZIMMERMANN

„Die Gewürze des GRANIT Gin verkörpern den Bayerischen Wald und durch das kristallklare Bergwasser bekommt er seine volle Komplexität. Nicht nur im reinen Genuss ist dieser Gin genial, sondern sowohl im fruchtigen als auch herberen Cocktailbereich ein Geschmackserlebnis. Als Gin Tonic empfehle ich Thomas Henry oder Fever-Tree Mediterranean. Als Eiswürfel-Ersatz nehme ich gerne Stone Cubes.“

Meikes exklusive Rezept-Tipps:

BRAMBLE: 5 cl Granit Gin, 2 cl De Kuyper Blackberry, 3 cl Zitronensaft frisch, 2 cl Zuckersirup St. James, 5 frische Brombeeren

BAVARIA MULE: 5 cl Granit Gin, 2 cl Limettensaft frisch, 2 cl Lime Juice, 1 Dash Angostura Bitters. Auffüllen mit Thomas Henry Spicy Ginger oder hausgemachtem Ginger Beer.

FRANK BÖER

Frank Böer setzt beim GRANIT auf ungemixten Trinkgenuss: „Ein Gin, der keine Schwächen hat, ausgewogen und gut abgestimmt ist. Dadurch ist er auch und gerade pur ausgesprochen gut trinkbar.“

DIE BEWERTUNGEN UNSERES GENUSS-TEAMS IM ÜBERBLICK

	Nase (max. 25 Punkte)	Geschmack (max. 25 Punkte)	Abgang (max. 25 Punkte)	Gesamteindruck (max. 25 Punkte)	Gesamtpunkte (max. 100 Punkte)	Besonderheiten
Hubert Scheungraber	22	23	24	23	92	Zitronenmelisse deutlich schmeckbar
Meike Zimmermann	22,5	23	23	23	91,5	Botanicals verkörpern den Bayerischen Wald
Frank Böer	23	23	23	23	92	Sehr ausgewogen. Dadurch hohe Drinkability!



Autor: Tom Knieper