

Rock Rose Gin

Erzeuger: Dunnet Bay Distillery

Art. Nr.: 380.004

Herkunftsland: Schottland

Region:

Ort des Gutes: Dunnet



Auszeichnungen

Great Taste: Top 50

L: Bestes Produkt

Scatland: Bestes Produkt

San Francisco World Spirits Competition: Bronze

Scotland of Food and Drink Excellence Awards: Finalist Retail Product

ISW - Meiningers Internationaler Spirit Award: Gold

Weingut / Erzeuger

Der Rock Rose Gin ist ein Produkt höchster Qualität, hergestellt mit Leidenschaft und Hingabe in der nördlichsten Destillerie Schottlands - der Dunnet Bay Distillery. Gründer Claire und Martin Murray haben sich dem Ziel verschrieben, erstklassige Spirituosen zu produzieren, die den regionalen Charakter ihrer Heimat Caithness widerspiegeln.

Die Dunnet Bay Distillery befindet sich in einer malerischen Bucht, umgeben von der frischesten Luft und dem klarsten Wasser, das stetig an den schroffen Klippen bricht. Genau diese wildromantische Landschaft fangen die Murrays in ihrem Gin ein. Das charakteristische Aroma des Gins wird neben den obligatorischen Wacholderbeeren vor allem durch den Rosenwurz geprägt, einer Pflanze, die an den zerklüfteten Brandungsfelsen wächst. Schon die Wikinger ernteten diese Pflanzen für zusätzliche Kraft. Der Rosenwurz verleiht dem Gin sein zartes, frisches Rosenaroma und seinen einzigartigen Namen: Rock Rose.

Die Destillerie zeichnet sich durch fünf Kernwerte aus: Authentizität, Geschmack, Innovation, Nachhaltigkeit und Tradition. Die Murrays destillieren langsam und sorgfältig in traditionellen Kupferbrennblasen, verwenden Hochlandwasser und sorgfältig handverlesene Botanicals. Sie feiern lokale Aromen und produzieren markante und köstliche Spirituosen.

Mit innovativen Ansätzen bleibt die Dunnet Bay Distillery ihren Kernwerten treu. Sie haben nachhaltige Verpackungen eingeführt und zeichnen sich durch einen flexiblen Führungsstil aus. Die Destillerie ist stolz darauf, die lokale Wirtschaft zu unterstützen, bietet Arbeitsplätze in einer ländlichen Region und setzt auf Solarenergie zur Stromerzeugung.

Die Tradition wird hochgehalten durch die maßgefertigten Brennblasen "Elizabeth" und "Margaret", die von der ältesten Brennblasenhersteller der Welt speziell für die Destillerie hergestellt wurden. Mit handgefertigten Kupferköpfen und einem Botanical-Dampfkorb wird in kleinen Chargen von nur 500 Litern destilliert. Diese Sorgfalt und Liebe zum Detail machen den Rock Rose Gin zu einem wahren Meisterwerk.

Beschreibung

Farbe:	transparent
Charakteristik:	18 verschiedene sogenannte Botanicals' ergeben einen komplexen Geschmack, Wacholderbeeren aus Italien schaffen Tiefe und Wärme, der bulgarische Wacholder bringt zarte Zitrus-Noten. Feiner Duft frischer Rosen, dezenter Alkohol, fruchtige Beerennoten von Vogelbeeren, Weißdornbeeren und Sanddorn. Langer, cremiger Abgang mit delikaten Gewürznoten
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,7 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	41,5 % vol.
Restzucker:	g/l
Gesamtsäure:	g/l

Gastromische Empfehlungen

Vin Chill Factor:

4 cl Rotwein

4 cl Rock Rose

2 cl Grenadinen Sirup

Zusammen mit Eiswürfeln schütteln anschließend, ohne das Eis in ein Glas gießen und mit einem Schuss Prosecco auffüllen.

Stand: 25.05.2026 23:24 Uhr