

# Ginverkostung

Eine Ginverkostung untergliedert sich in verschiedene Schritte. Wir empfehlen das Nosing (Riechen) und Nippen mit purem Gin. Anschließend kannst du deine Ginverkostung mit passendem Premium Tonic Water fortführen.

## Schritt 1: Auswahl des Glases



Gin genießt man in einem Verkostungsglas (3-4cl), dieses ist leicht bauchförmig und läuft oben etwas spitzer zusammen. Ein typisches Grappaglas ist beispielsweise ebenfalls eine gute Wahl. Bei einer Ginverkostung mit Tonic Water bietet sich ein Tumbler / Old fashioned Glas an (max. 50cl).

## Schritt 2: Nosing (Nase)



Durch das Nosing nimmst du durch bewusstes Riechen den ersten Eindruck des Gins auf. Damit sich ausreichend Aromen im Verkostungsglas entfalten können, fülle es mit mindestens 2cl und lasse es 1-2 Minuten stehen. Schwenke das Glas ein wenig vor dem Riechen.

## Schritt 3: Tasting (Gaumen)



Nippe eine ausreichende Menge Gin und schmecke die Aromen, die hervorkommen. Orientiere dich dabei an den möglichen Geschmacksnoten im Bewertungsbogen. Hier erkennt man oftmals auch andere Aromen als in der Nase.

## Schritt 4: Finish (Abgang)



Nach 2-3 Sekunden verflüchtigen sich die ersten Eindrücke und es kommt zum Abgang. Dieser kann von kurz bis lange anhaltend variieren. Auch hier erkennt man manchmal noch ein neues Aroma im Gin.

## Schritt 5: Mit passendem Premium Tonic Water probieren



Guter Gin ist mit einem passenden Tonic Water ein wahres Erlebnis für den Gaumen. Finde für deinen Gin ein passendes Tonic Water und tauche in die facettenreiche Welt des Gins ein.



Name des Gins: \_\_\_\_\_

1

Notizen

Nosing: ☆☆☆☆☆ Tasting: ☆☆☆☆☆  
Abgang Länge: kurz  lang

Wacholdernote:   
Florale Noten:   
Zitrusnoten:   
Kräuternote:   
Fruchtige Noten:   
Schärfe:   
Gesamtbewertung:

Name des Gins: \_\_\_\_\_

2

Notizen

Nosing ☆☆☆☆☆ Tasting: ☆☆☆☆☆  
Abgang Länge: kurz  lang

Wacholdernote:   
Florale Noten:   
Zitrusnoten:   
Kräuternote:   
Fruchtige Noten:   
Schärfe:   
Gesamtbewertung:

Name des Gins: \_\_\_\_\_

3

Notizen

Nosing: ☆☆☆☆☆ Tasting: ☆☆☆☆☆  
Abgang Länge: kurz  lang

Wacholdernote:   
Florale Noten:   
Zitrusnoten:   
Kräuternote:   
Fruchtige Noten:   
Schärfe:   
Gesamtbewertung: