

JINPERO Superior Dry Gin



Die FOUR PILLARS des JINPERO:

JINPERO Superior Dry Gin, ein edler Schweizer London Dry Gin designed und produziert im Herzen der Schweiz.

Hinter JINPERO ist das Trio José, Juan und Julian welches eine tiefe Freundschaft, die Liebe zum Detail und die Passion für elegantes und edles Design sowie exquisite Geschmäcker verbindet. Das ist es, was JINPERO Superior Dry Gin repräsentiert und ist.

Das komplexe Bouquet aus 17 unterschiedlichen Botanicals besitzt ein weiches und warmes Herz, bleibt aber doch mit dem charakterstarken Abgang gerne im Gaumen und der Erinnerung hängen.

Für Kenner verbindet JINPERO Superior Dry Gin der Luxus der Zeit, den Zauber einer tiefen Freundschaft, die Einfachheit eines edlen Designs und die Intensität eines sanften Geschmacks, the four pillars of JINPERO. Das unbezahlbarste Gut der Welt ist die Zeit. Die Zeit, die du mit anderen teilst. Ob du mit engen Freunden in Erinnerungen schwelgst, mit deinem Businesspartner den Erfolg begiesst oder deinem neuen Kunden ein Glas offerierst, in solchen Momenten ist nur das Beste gut genug. Das Versprechen, das du machst, wenn du deinem Gegenüber ein Glas JINPERO Superior Dry Gin überreichst ist klar und warm.

Der GIN:

«die Frische und Komplexität des Geschmacks ist ein wahrer Genuss»

Typ:	London Dry Gin
Geschmack:	Das würzige Bouquet aus typischem Wacholder und wärmendem Kardamom wird begleitet durch die fruchtige Frische der Zitrusfrüchte. Die Lakritznote im sanft pfeffrigen Abgang verweilt lange im Gaumen und lädt zum zweiten Glas ein. Typisch für unfiltrierten Gin wird jeder Schluck zum Erlebnis, egal ob umrahmt vom Schmelzwasser oder serviert in einem perfekt präsentierten Drink.
Botanicals:	17 Botanicals
Bekannte Botanicals:	Wachholderbeeren, Koriandersamen, Orangenzeste, Zitronenzeste, Kardamom, Angelica / Engelwurz, Süssholz, Hagenbutten, Lindenblüten, diverse Pfeffersorten, Rosmarin, Lemongrass, Ingwer, Verveine
BIO Zertifizierungen:	Die Botanicals sind BIO zertifiziert
Basis Alkohol:	Schweizer BIO zertifizierter Getreidealkohol
Herstellprozess:	Edelbrand Doppelboden-Brennprozess

The Luxury of a suave Taste
DESIGNED AND PRODUCED IN SWITZERLAND



Destillationsdurchläufe nach Veredelung:	1 Durchlauf
Filtration nach Destillation:	Keine
Lagerung:	Zur vollen Entfaltung des Aromas wird der JINPERO Superior Dry Gin 0139 Tage im Edelstahlbehälter gelagert.
Reifung im Fass:	Keine
Trübheit beim Genuss aus Eis:	Das Vermischen mit kalten Getränken oder Eiswürfeln verleiht dem JINPERO eine leicht trübe Farbe. Dieses Qualitätsmerkmal lässt den Geschmack komplexer, reicher und voller werden, denn bei kühlen Temperaturen mischen sich die ätherischen Öle weniger in der klaren Flüssigkeit.

Die FLASCHE:

«absolutely timeless, this bottle encloses an evergreen design, simple and immediate, a perfect cork cap glass bottle»

Design	Preisgekrönte italienische Designerflasche
Grösse:	500ml
Material:	Glas
Deckel Material:	Fichte
Verschlussmaterial:	Gepresster Kork

Die HERSTELLER:

«eine kleine gold-gekrönte traditionelle Manufaktur gibt dem JINPERO seinen perfekten Schliff»

Hersteller:	JINPERO c/o Convides AG, www.jinpero.com
Namen hinter JINPERO Superior Dry Gin:	Juan Carlos Fernandez, José Luis Fernandez(g) & Julian Stähli(g) Die zwei Gründer(g) von JINPERO verbindet eine tiefe Freundschaft, Perfektionismus und die gemeinsame Passion für gutes Design, bestes Essen mit perfekten Drinks.
Brennerei:	Amstutz Manufaktur, www.amstutz-manufaktur.ch
Brennmeister:	René & Werner
Herstellungsland:	Schweiz
Herstellungsort:	Rothenburg, Luzern

The Luxury of a suave Taste
DESIGNED AND PRODUCED IN SWITZERLAND





Der JINPERO Tonic:

«der JINPERO eignet sich perfekt «on the rocks», zum Mischen von einem klassischen Gin Tonic aber auch von charakterlichen und charmanten Drinks»

On the Rocks	Zur Entfaltung des vollen Aromas empfehlen wir den JINPERO Superior Dry Gin «on the rocks». Das Schmelzwasser umrahmt den Charakter lieblich
Eigenschaften des Tonics:	Eher trocken, wenig süsslich, wenig Eigengeschmack
	Fever-Tree Mediterranean / Premium Indian Tonic
	Schweppes Premium Mixers Tonic & Touch of Lime
	Mistelhain Dastonic Ambition & Signature
Geeignete Tonics:	Indi Tonic Water
	Double Dutch Tonic Water
	Schweppes Premium Mixers Tonic & Hibiscus
	Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water
	Zitronenzeste untermahlt die frische Note
Geeignete frische Dekoration:	Zum süsslichen Abrunden empfehlen wir Wachholderbeeren oder ein Stück Süssholz
	Ein Hauch Rosmarin weckt Mediterrane Gefühle

Die AUSZEICHNUNGEN:

DistiSuisse 2023/24	Gold in der Kategorie London Dry Gin	
IWSC 2022	Gold in der Kategorie London Dry Gin	
IWSC 2020:	Silver in der Kategorie Gin & Tonic	
IWSC 2019, 2022:	Bronze in der Kategorie Gin & Double Dutch Tonic	
DistiSuisse 2019/20 & 2021/22:	2x Silber in der Kategorie Gin	
Ginvasion.de:	98 von 100 Punkte	
Falstaff 2023	93 Punkte	

The Luxury of a suave Taste
DESIGNED AND PRODUCED IN SWITZERLAND



Review ginvasion.de: JINPERO SUPERIOR DRY GIN

Veröffentlicht am 6. März 2020 von Basti

Unlängst erreichte mich ein Gin-Paket aus der Schweiz. Beim Auspacken hielt ich dann ein elegantes Kunstwerk in der Hand. Mit seinem einzigartigen Holzkorken und dem schlichten, aber dennoch überzeugenden Etikett stand nun der JINPERO Superior Dry Gin vor mir. Was für ein eleganter Auftritt. Wie mir der Gin aus Rothenburg aus dem Schweizer Kanton Luzern mundet, erfährst du im folgenden Review.

Die zwei Gründer der Marke JINPERO José Luis Fernandez & Julian Stähli diskutierten einst bei einem Glas Gin über die Geschäftigkeit des Lebens und wie wenig Zeit mit Familie und Freunden wirklich bleibt, um mit ihnen Spaß zu haben. Versunken in dieser Diskussion entstand die Idee, einen im Geschmack überlegenen, trockenen Gin zu kreieren. Sie stellten sich mit ihren zwei Brennmeistern der Herausforderung und erarbeiteten in mühevoller Kleinarbeit ihre Rezeptur für den JINPERO.

Botanicals

Im Mittelpunkt vom JINPERO stehen die handverlesenen und biozertifizierten Zutaten. Neben den für Gin obligatorischen Wacholderbeeren finden zudem noch Koriander, Orangenzesten, Zitronenzesten, Süßholz, Kardamom, Angelikawurzel, Hagebutten Lindenblüten, Pfeffer, Rosmarin, Lemongras, Ingwer und Zitronenverbene in ihre Komposition.

Alle Zutaten werden in Bio-Getreidealkohol mazeriert. Nach der zweifachen Destillation wird der Gin zur vollen Entfaltung der Aromen für 139 Tage im Edelstahlbehälter gelagert. Der JINPERO wird übrigens in der Amstutz Manufaktur von den zwei Brennmeistern René und Werner nach traditioneller Machart in der Kupferbrennblase destilliert.

Flaschendesign

Die preisgekrönte italienische Designerflasche sticht direkt ins Auge. Maßgeblich trägt dazu der elegante Deckel aus Fichtenholz bei. In ihm verbirgt sich ein Korken aus gepresstem Naturkork.

Manchmal ist weniger einfach mehr. Das schlichte braun-weiße Etikett wird von einem stilisierten bronzenen G geziert. Darunter befindet sich in einem weißen Hexagon der Markenname JINPERO Superior Dry Gin. Im unteren Bereich des Etiketts sind der Alkoholgehalt von 46% vol. und die Füllmenge von 500ml angegeben.

Das zeitlose, aber dennoch elegante Design der Flasche überzeugt mich. Ich breche das kleine Papiersigel des Korkens und öffne diesen mit einem Plopp und gieße mir einen Schluck in mein Tasting-Glas ein.

In der Nase

Über dem Glas liegt ein würziges Bouquet. Neben der typisch harzigen Wacholdernote rieche ich zudem deutliche Aromen von wärmendem Kardamom. Dazu gesellen sich ein Hauch Rosmarin und dezente Pfeffernuancen.

Die Zitrusfrüchte stechen in Kombination mit dem Lemongras frisch und fruchtig hervor. Die verwendeten Lindenblüten und das Süßholz mit seinen Lakritznoten sorgen zusammen für einen süßlich floralen Anklang.

Das Glatte, aber definierte Profil wird durch erdige Nuancen abgerundet. Das komplexe Bouquet lädt ein, um zu verweilen und jedes Detail zu erkunden. Beim Schwenken des Glases

The Luxury of a suave Taste
DESIGNED AND PRODUCED IN SWITZERLAND



bilden sich übrigens Schlieren am Glasrand, die in zähen Tropfen zum Boden zurücklaufen. Es ist an der Zeit, einen ersten Schluck zu probieren.

Am Gaumen

Angenehm ölig und mit einer leichten Süße verteilt sich der JINPERO auf der Zunge. Am Gaumen dominiert das reiche Wacholderherz und das typische Aroma des Kardamoms.

Frische Zitrusnoten entfalten sich im Mundraum und eine leichte Schärfe vom Pfeffer und dem Ingwer ist zu vernehmen. Die Lakritznote vom Süßholz vereinigt sich elegant mit den floralen Anklängen der Lindenblüte.

Der Abgang ist komplex und wird von einer interessanten Schärfe vom Pfeffer begleitet. Im Nachhall dominiert klar der Kardamom und zurück bleibt ein unbeschreiblich frisches Gefühl, welches alsbald nach einem neuen Schluck verlangt.

Perfekt serviert

Natürlich habe ich den JINPERO als erstes pur und ohne Eis probiert. Zur Entfaltung des vollen Aromas empfehle ich den JINPERO Superior Dry Gin auf Eis. Das Schmelzwasser umrahmt den außerordentlichen Charakter des Gins.

Im Gin&Tonic überzeugt der JINPERO mich mit einem nicht allzu überladenen Tonic-Water. Die Empfehlung von José und Julian ist ein Dry Tonic Water. Mir fehlt hier immer etwas Zucker. Deshalb habe ich auf das Swiss Mountain Spring Classic Tonic Water zurückgegriffen. Die Kombination passt perfekt und stellt den Charakter des Gins definitiv nicht in Frage. Als Garnitur eignet sich zudem eine Zitronenzeste und ein kleiner Zweig Rosmarin.

Ebenso harmoniert der JINPERO in einem klassischen Gin Fizz. Auch hier stehen die ausgeprägten Zitrus- und Kardamomnoten weiterhin im Vordergrund.

Fazit

Die Zeitknappheit im modernen Leben ist allgegenwärtig. Nimm dir deshalb Zeit für diesen besonderen Tropfen, denn der JINPERO überzeugt mich auf der ganzen Linie. Angefangen beim ausgezeichneten Design und weiter bei einem außerordentlichen Zusammenspiel der Zutaten. Zu vergessen ist auch nicht die schonende Art der Herstellung, bei der dieser absolut runde und milde Tropfen entsteht.

Den zwei Gründern von JINPERO ist mit ihrer Perfektion und der Liebe zum Detail etwas Außergewöhnliches gelungen. Der JINPERO Superior Dry Gin erhält meine klare Empfehlung. Den Gin solltest du unbedingt probieren.

