

Vinoplevelser

Chase Pink Grapefruit & Pomelo

Chase Distillery Ltd



Chase Distillery blev grundlagt i 2008 af William Chase, der ville kaste sig over spiritusproduktion efter at have solgt Tyrrell Posh Crisp - et firma, som han i øvrigt havde bygget op fra ingenting til at blive et særdeles stærkt brand indenfor kartoffelchips.

Chase Distillery producerer førsteklasses produkter på en klimamæssig bæredygtig måde. De to hovedproduktioner er vodka og gin, men der produceres bl.a. også en række velsmagende autentiske frugtlikører, som enten kan nydes "on the rocks" eller som spændende smagsingrediens i enten cocktails eller i mousserende vin.

Alle ingredienser i forbindelse med destilleringen kommer fra Chases egen farm. De æbler, der ikke kan bruges i destilleringen til Chase Gin gives til kvæget, mens kartoffelskrællerne fra vodkaproduktionen bruges til kompost og til fremstilling af biogas.

Selv vandet kommer fra en underjordisk kilde på farmen, hvor også regnvand opsamles. Chase genbruger ikke mindre end 90% af vandet, der har været anvendt til destillering af vodka og gin, men målet er i løbet af kort tid at komme op og genbruge alle 100%.

Et nyt solenergisystem er under udvikling for, at firmaet kan gå over til geothermal energi, og for nyligt har man skiftet til en britisk glasproducent for at reducere airmiles i forbindelse med transport af flaskerne.

Chase eksperimenterer for øjeblikket med at erstatte kartoflerne til vodkaen med økologiske æbler fra egen plantage, og resultaterne har hidtil været fremragende. "Fordelen med æbler er også, at de ikke skal plantes hvert år", siger William Chase med et smil på læben.

Chase Distillery har i dag 20 personer ansatte, heriblandt Williams ældste søn, Harry, der står for farmen, og den yngre søn, James, der står for marketing. Firmaet er i øvrigt medlem af den britiske "Slow Food Movement", som William Chase synes, er bedre end det nuværende økologiske system i Storbritannien.

At Chase Distillery har formået at lægge sig på et kvalitetsmæssigt usædvanligt højt niveau, vidner bl.a. husets to hovedproduktioner, vodka og gin, om:

Chase Vodka blev ved International Wine & Spirits Competition 2010 kåret til verdens bedste vodka. Konkurrencen, hvor 30 uafhængige dommere smager produkterne blindt, er den mest prestigefyldte indenfor spiritus. I 2010 deltog ikke mindre end 249 andre vodkaprodukter, inklusive de bedste russiske og polske!

Chase Gin er ved diverse smagninger også anerkendt som en af verdens bedste gin.

Det er relativt ukendt, at gin er lavet af vodka. Og i modsætning til andre gin-mærker er alle faser i Chase Gin produceret på deres plantage i Herefordshire i det sydlige England.

Til Chase Gin presses de økologisk dyrkede æbler, som fermenteres til cidre, der destilleres til vodka og redestilleres til gin. Ved denne destillering infusioneres 10 vildtvoksende krydderier, og vand fra deres underjordiske kilde tilsættes. De 10 krydderier er: Enebær, koriander, angelik, lakrids, sværdlilje, appelsin, lemon, humle, hyldeblomst og Bramley-æble.

Leverandør
Chase Distillery Ltd

Land
Storbritannien

Type/Farve
Gin

Dyrkning
Traditionel

Smagekommentarer
Pink Grapefruit & Pomelo er produceret ved at destillere GB Gin med rigelige mængder pink grapefrugt og skaller fra citrusfrugten pomelo. Pomelo er forholdsvis sød og mild og indgår derfor i et smukt samarbejde med den mere syrlige pink grapefrugt. Det sikrer en forfriskende gin med en livlig syrlighed, som er oplagt i din gin og tonic - gerne med en skive pink grapefrugt.

Alkohol
40,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN