

DRINKS.

Tanqueray No. 10 Grapefruit & Rosemary Gin 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407134
Alkoholgehalt	45.3%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	London / Schottland
Abfüller	Diageo plc, Lakeside Drive Park Royal, London NW10 7HQ, England
Marke	Tanqueray
Typ	Gin
Anwendung	pur, mit Tonic Water gemischt oder in diversen anderen Drinks
Degustationsnotiz	die holzig-mediterranen Klänge vom Rosmarin und die frischen Töne der Grapefruit sind gut wahrnehmbar. Neben Wacholder spielen weitere Zitrus- und Kräuternoten im Hintergrund mit.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	auf der Basis des N° Ten Gins hergestellt; mit Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Süssholzwurzel, Limette, Orangen, Kamillenblüten, Grapefruit und Rosmarin aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die global vermarktete Marke Tanqueray gehört zum Spirituosenkonzern Diageo und wurde 1830 von einem gewissen Charles Tanqueray ins Leben gerufen, der im Londoner Stadtteil Bloomsbury eine Destillerie errichten liess. Schon bald wurde sein Gin in den britischen Kolonien wie etwa Jamaika und den Vereinigten Staaten populär, dort vor allem als Bestandteil des Cocktails Dry Martini. Man munkelt, das Flaschendesign sei einem dreiteiligen Cocktailshaker nachempfunden. Nachdem die Brennerei bei Luftangriffen im Jahr 1941 dem Boden gleichgemacht wurde (abgesehen von einem Brennkessel, der bis heute in Gebrauch ist), verlagerte man die Produktion aus London heraus in Diageos Cameronbridge Distillery. Nach der Jahrtausendwende kam schliesslich der N° Ten Gin als Premiumvariante des originalen London Dry Gins heraus.

Den Grapefruit & Rosemary Gin stellte Diageo im Frühjahr 2020 als neue Variante des N° Ten Gins vor. Die Betonung fällt hier - wie der Name schon verrät - auf die Grapefruit- und Rosmarinnoten. Die Grapefruit ist in der Spirituosenszene längst kein Exot mehr, dafür aber ein absoluter Erfolgsgarant: Die subtropische Zitrusfrucht mit dem spritzig-saftigen, bitteren Geschmack wird immer häufiger zur Aromatisierung von Gins, Vodkas, Likören, Tonics und anderen Getränken herangezogen. Rosmarin ist ebenfalls ein moderner Klassiker, wenn es um Gin geht: Die aromatisch duftenden Zweige der Pflanze bereichern den Alkohol mit mediterranen Kräuteraromen.