DRINKS.

Tarquin's Rhubarb & Raspberry Gin 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407173
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Cornwall
Abfüller	Southwestern Distillery, Higher Trevibban Farm, Cornwall, PL27 7SH, UK
Marke	Tarquin's
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	der Wacholder bildet das Rückgrat dieses Gins. Dazu gesellen sich Himbeeren, Rhabarberkompott, Zitronensorbet sowie erdige Gewürze.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	zusätzliche Infusion von Himbeeren und Rhabarber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Geschichte von Tarquin's Gin begann im Jahr 2012, als Tarquin Leadbetter mit einer 0.7 Liter kleinen Kupferbrennblase zurück in seine Heimat Cornwall reiste, um sich als Destillateur selbstständig zu machen. Ein Jahr später besorgte er sich die 250 Liter fassende Destille Tamara und verkaufte kurz darauf seine erste Flasche an ein lokales Hotel. In den Jahren darauf kamen noch drei weitere Brennanlagen dazu - Senara (250 L), Tressa (250 L) und Ferrara (500 L) - um mit der steigenden Nachfrage mithalten zu können und verschiedene Gin-Variationen herzustellen. Von futuristischen Destilliermethoden hält Tarquin aber recht wenig: Seine von Backsteinen eingegrenzten Kupferbrennblasen werden mit offener Flamme erhitzt und mit Mehlteig (!) versiegelt, damit keine Alkoholdämpfe entweichen.
Der Rhubarb & Raspberry Gin stützt sich auf den originalen Tarquin's Gin, der mit 12 Botanicals aus aller Welt (Wacholder, Koriandersamen, Süssholzwurzel, Angelikawurzel, Iriswurzel, Kardamom, Zimt, Bittermandeln, Orangenschalen, Zitronenschalen, Grapefruitschalen sowie Veilchen) hergestellt wird. Nach der Destillation wird die 76%-ige Basis mit den Aromen von britischem Rhabarber und britischen Himbeeren angereichert. Tarquin führt die Infusion so lange aus, bis er die richtige Balance zwischen den Botanicals erzielt hat. Schliesslich wird der Gin mithilfe von regionalem Wasser auf die Trinkstärke von 38% vol. gebracht. Die Abfüllung, das Etikettieren, das Versiegeln der Flaschen mit Wachs und die Handsignierung sind die letzten Schritte, um den Rhubarb & Raspberry Gin trinkfertig zu machen.