DRINKS.

Malfy Gin con Limone 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701290
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Turin
Abfüller	Torino Destillati, Via Montegrappa 37, Moncalieri, Italy
Marke	Malfy
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Gin Tonic, Italian 75, White Negroni, Italian Lemonade...)
Degustationsnotiz	Sehr zitruslastig, mit deutlichen Wacholdernoten in der Nase. Im Geschmack setzen sich die Zitrusnoten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder und Koriander.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit den Schalen von Amalfi-Zitronen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

So türkisblau wie die italienischen Bergseen (oder auch die seichte Mittelmeerküste) und so gelb wie die spritzigen Zitronen von der Amalfi-Küste ist das Etikett des Malfy Gins. Gleich dreimal stösst man zudem auf die Letter G.Q.D.I., was so viel wie "Qualitäts-Gin aus Italien" bedeutet. Die Bezeichnung scheint eine marketingstrategische Erfindung der Hersteller zu sein, denn ausser dem Malfy Gin benutzt niemand die Abkürzung. Die Idee zu dem Gin entstand, als Brennerei-Inhaber Carlo Vergnano und Destillateur Beppe Ronco den nahe gelegenen Monviso Berg bestiegen und dort nicht nur klarstes Quellwasser, sondern auch wilde Wacholderbüsche vorfanden. Zusammen mit der grossen Varietät an Zitrusfrüchten, die in Italien heimisch sind, hatten die Männer alle wichtigen Inhaltsstoffe für einen Gin in der Nähe. Anfangs stellte die Vergnano-Familie, die seit 1992 eine 1906 erbaute Destillerie in Moncalieri bei Turin leitet, den Malfy Gin in kleinen Chargen her. Als Elwyn Gladstone, Gründer von Biggar & Leith, darauf aufmerksam wurde, schlug er jedoch eine Kollaboration vor – das Publikum sollte grösser und globaler werden. Die Herstellung liegt nach wie vor in den Händen von Carlo, seiner Frau und deren Kinder sowie von Beppe Ronco und Denis Muni.
Die Ginsorte "Con Limone" setzt verstärkt auf Sfusato-Zitronen, die in dem besonderen Mikroklima der Amalfi-Küste im südlichen Italien wachsen. Dazu gesellen sich Wacholder, Anis, Koriander und weitere Botanicals. Der Geschmack wird von einer erfrischenden, spritzigen Zitrusfruchtigkeit bestimmt.