

# DRINKS.

## Tinto Red Premium Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 701440  |
| Alkoholgehalt       | 40%   |
| Flascheninhalt      | 70cl  |
| Herkunftsland       | Portugal  |
| Region              | Nord-Portugal   |
| Abfüller            | Decanter Primeiras Marcas, Lda., Parque empresarial de Valenca, Lote 9 Parcela 4.2, 4930 - 311 Grandra VLN, Portugal  |
| Marke               | Tinto   |
| Typ                 | Gin   |
| Anwendung           | pur, als Gin Tonic oder in diversen Cocktails   |
| Degustationsnotiz   | facettenreicher Geschmack mit blumigen und herbalen Noten, süß-säuerlicher Birne, Zitrus und feiner Würze.            |
| Verkehrsbezeichnung | Gin   |
| Details             | mit über 15 Botanicals, darunter Birnen der Sorte Pêra Rocha, Dill, Lavendel, Zitrusfrüchte, Brombeeren, Holunder.... |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.                  |



## **Beschreibung**

Dem Tinto Red Premium Gin wurden für seine tiefrote Farbe nicht etwa Weintrauben oder Schlehenbeeren hinzugefügt, sondern Brombeeren. Doch das ist längst nicht alles: In dem portugiesischen Grenzort Valença, welcher am Fluss Minho liegt (die natürliche nördliche Grenze zu Spanien), sammelt João Guterres als wahrhaftiger Botanical-Liebhaber eine ganze Reihe an Zutaten ein, die seinem Getreidebrand aus Roggen und Gerste ein vielschichtiges Aroma verleihen. Im Detail wären das Dill, Mohn, Lavendel, Orangen und Zitronen, Katzenminze, Weidenblätter, Lorbeer, Holunderblüte, Rosmarin, Ruprechtskraut, Eukalyptus, Zitronenmelisse, Zitronenverbene, Brombeeren und natürlich Wacholder. Doch komplett ist die Rezeptur an dieser Stelle noch nicht, denn João Guterres wollte seiner Eigenkreation eine ganz besondere Nuance zugrundelegen. Es handelt sich um jenen säuerlich-süßen, fruchtig-saftigen Geschmack der Pêra Rocha, welcher ihm seit seinen Kindheitstagen bekannt war. Bevor man die portugiesische Birnensorte dem 90-tägigen Mazerationsprozess unterziehen kann, muss man allerdings geduldig bis zur Ernte im goldenen Oktober warten. Der Gin wird dann in der Destilería Decanter dreifach destilliert und von dort aus in die weite Welt versandt.