

# DRINKS.

## Puerto de Indias Strawberry Premium Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	702788
Alkoholgehalt	37.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Sevilla
Abfüller	Puerto De Indias, Carretera Carmona - El Viso, 41410 Carmona, Andalucia
Marke	Puerto de Indias
Typ	Gin
Anwendung	vorzugsweise für Drinks und Cocktails, z.B. Gin&Tonic, Strawberry Basil Smash...
Degustationsnotiz	vordergründig sind Wacholder und Erdbeeren herauszuschmecken, dazu gesellen sich würzige Anklänge von Anis und Süssholz.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	in holzbefeuerten Kupferkesseln gebrannt; mit Erdbeeren verfeinert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



## **Beschreibung**

Wenn im Mai die Erdbeer-Saison anbricht, herrscht Ausnahmezustand bei Obstliebhabern: Menschen kaufen Körbe voller feldfrischer Früchte an den Strassenrändern, pilgern auf die Wochenmärkte und in den Supermarkt, kramen Omas alte Kuchen-Rezepte heraus und schlemmen bei jeder Gelegenheit. Manche aromatisieren und garnieren selbst ihre Drinks mit Erdbeeren. Die ausserordentliche Beliebtheit der Früchte haben auch Ginhersteller erkannt und brachten schon den ein oder anderen rötlich verfärbten Wacholderschnaps heraus. Die Geschichte des Puerto de Indias Strawberry Gins beginnt in Carmona, einer überschaubaren Ortschaft in der trockenen Provinz Sevilla in Südspanien. Seit 1880 hat sich die handwerklich betriebene Brennerei als Hersteller von Premium-Destillaten etabliert. Die Kupferkessel werden noch ganz urtümlich mit Brennholz in Gang gebracht. Was genau in den Gin reingepackt wird, will man nicht verraten. Herauszuschmecken sind selbstverständlich die Erdbeeren und der Wacholder, aber auch ein bisschen Anis und Lakritz. Mit einem Hauch von Rosa setzt der Strawberry Gin klassische Longdrinks so richtig in Szene. Den Gin&Tonic sollte man dabei am besten in einem Copa-Glas servieren, damit sich Erdbeerstücke und Zimtstangen als Garnitur hinzufügen lassen.