

DRINKS.

MRDC River Rose Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703042
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Iowa
Abfüller	Mississippi River Distilling Company, 303 N Cody Rd, Le Claire, IA 52753, Vereinigte Staaten
Marke	River Rose
Typ	Pink Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Aviation, Negroni, Ramos Gin Fizz, Bees Knees, Martini...
Degustationsnotiz	Wacholder und Zitrus bewegen sich im Vordergrund und werden von floralen sowie würzigen Noten ergänzt.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	u.a. mit Wacholderbeeren, Orange, Grapefruit, Zitrone, Lavendel, Rosenblättern und Gurke aromatisiert; kosher-zertifiziert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

MRDC ist eine Abkürzung für die Mississippi River Distilling Company im historischen Örtchen Le Claire. Der Betrieb wurde von den Burchett-Brüdern Ryan und Garrett auf die Beine gestellt, die sich nicht nur als Besitzer und Gründer identifizieren, sondern auch als Brenner, Tourguides, Bartender, Verkäufer und Kassierer. Sie werden von einem kleinen Team - unter anderem einer weiblichen Brennerin - unterstützt, um zwischendurch auch mal durchschnaufen zu können. Ihre Spirituosen stellen sie in einer modernen Destille von einem deutschen Unternehmen her. Diese besteht aus einem kupfernen Siedekessel und zwei Rektifikationskolonnen mit mehreren ringförmigen Scheiben. Dank des variablen Einsatzes jener Scheiben können die Brüder reinste Getreidebrände mit bis zu 95% vol. herstellen, aber eben auch Whiskeys nach traditioneller Pot-Still-Art. Die wandlungsfähige Brennanlage trägt den Namen "Rose" und ist der optische Mittelpunkt des Gebäudes.

Der River Rose Gin wird in einem langsamen Small-Batch-Prozess hergestellt und darf dabei das Aroma von Wacholderbeeren, Orange, Grapefruit, Zitrone, Lavendel, Rosenblättern und Gurke aufnehmen. Die Batch-Nummer wird später handschriftlich auf dem Flaschenkorken verewigt. Wie es sich für einen handwerklichen Betrieb gehört, nahmen auch die Burchett-Brüder das "from Grain to Glass"-Konzept auf. So beziehen sie die Grundrohstoffe von Landwirten aus der näheren Umgebung, sodass der gesamte Herstellungsprozess in einem Umkreis von 40 Kilometern stattfindet und unter der vollen Kontrolle der Inhaber steht. Von "Outsourcing" halten die beiden gewiss nicht viel. Die Verarbeitung des Getreides findet direkt in der Brennerei statt, wo der Gin letztendlich auch in die Flaschen gefüllt, mit dem Etikett versehen und verpackt wird.