

DRINKS.

Santamanía Gin Reserva 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703582
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Madrid
Abfüller	Destilería Urbana S.L.
Marke	Santamanía
Typ	London Dry Gin
Alter	3 Monate
Anwendung	pur, auf Eis oder als Gin Tonic
Degustationsnotiz	süßlicher und vor allem würziger Geschmack mit Wacholderbeeren, Koriander, Zimt, Engelwurz, Süssholz, weissem Pfeffer und Ingwer.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	Traubenalkohol mit Wacholderbeeren, Koriandersamen, Süssholz, Limetten, Zitronen, Engelwurz, Veilchenwurzel, Pistazien, Zimt, Himbeeren, weissem Pfeffer, Ingwer und Rosmarin aromatisiert; drei Monate im französischen Fass gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

In einem Gewerbegebiet am Stadtrand von Madrid befindet sich Spaniens erste städtische Gin-Brennerei, die Destilería Urbana. Javier Domínguez, Ramón Morillo und Victor Fraile arbeiten hier seit 2014 unermüdlich daran, ihrem Gin einen Platz am Spirituosenhimmel zu verschaffen, und sie sind auf dem besten Weg dahin. Genau 761 Tage dauerte es, bis alle Genehmigungen eingeholt waren und aus den vielen verschiedenen Test-Rezepturen die "eine" gefunden war. Heute produziert die Mikro-Destillerie nur wenige Hundert Flaschen pro Charge und lässt ihren Spiritus in originell bedruckte Flaschen abfüllen. Da Spanien ein grosses Weinbauland ist, entschied man sich bezüglich der alkoholischen Basis für ein Destillat aus Weintrauben. Für die komplementären Geschmackszüge sorgen 14 Botanicals, darunter Pistazien, Zimt, Himbeeren, weisser Pfeffer, Ingwer und Rosmarin sowie die "üblichen Verdächtigen". Abschliessend wird der Gin mit vulkanischem Wasser von den Kanaren vermischt und bis zu drei Monate lang ruhen gelassen. Die Reifung des London Dry Gins findet in einem französischen Eichenfass statt, aus welchem Chargen von maximal 300 Flaschen abgefüllt werden - ohne Blending ("Single Cask"), ohne Zusatzstoffe, ohne Filtrierung. Um das bestmögliche Ergebnis durch die Reifung zu erzielen, wurde die Rezeptur etwas angepasst. So verwenden die Brennmeister zwar die gleichen 14 Botanicals wie beim klassischen Craft Gin, tun dies aber in einer anderen Konstellation und Menge. So kommt es, dass die Himbeeren und Trauben geschmacklich in den Hintergrund treten, während die verschiedenen Gewürze wie Koriander, Zimt, Süssholz, Pfeffer und Ingwer auftrumpfen.