

# DRINKS.

## Bishop's Gin Marmalade 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703636
Alkoholgehalt	38.1%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Belgien
Region	London (Herstellung)
Abfüller	Ponet Spirits, Windedreef 18,1170 Brussels
Marke	Bishop's
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur, als Gin & Tonic oder für Cocktails diverser Art (z.B. French 75, Martini, Clover Club, Martinez, Negroni...)
Degustationsnotiz	frisch-fruchtiger, süsser und leicht bitterer Geschmack mit Orangen, Gewürzen und Wacholderbeeren an der Front.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Wacholder, Kapuzinerkresse, Zitronengras, Engelwurz, Veilchenwurzel, Koriander, Mandel, Süssholz und Zitrone in London hergestellt; mit organischer Orangenmarmelade in Belgien angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

## **Beschreibung**

Thierry Ponet, der dem Unternehmen Ponet Spirits vorsteht, ist ein ferner Nachfahre des einstigen Bischofs von Winchester, der im 16. Jahrhundert die Autorität des Königshauses in Frage stellte und als Widerstandstheoretiker in die Geschichtsbücher einging. Dabei setzte er sich vor allem für das Recht der Geistlichen ein, heiraten zu dürfen - denn er selbst war es. Nachdem Thierry seine Finanz-Karriere in London beendet hatte, kehrte er nach Belgien zurück, wo seine Vorfahren ab 1763 Genever destillierten. Dort tat er sich mit Barbesitzer Matthieu Chaumont zusammen. Der Bishop's Gin entstand letztendlich mithilfe von Charles Maxwell, der in Gin-Kreisen wohlbekannt sein dürfte - und auch hoch geschätzt wird. Gemeinsam wählten die Männer folgende Botanicals aus, um den neuen Gin zu definieren: Wacholder, Kapuzinerkresse, Zitronengras, Engelwurz, Veilchenwurzel, Koriander, Mandel, Süssholz und Zitrone. Diese werden gemeinsam mazeriert und destilliert, bevor das Konzentrat mit neutralem Getreidealkohol vermischt und nach Belgien gebracht wird. Dort reichert man den Gin zusätzlich mit sizilianischer Orangenmarmelade an, um ihm eine bittersüsse Fruchtigkeit zu verleihen.