

DRINKS.

Greenall's London Dry Gin 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703652
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	North West England
Abfüller	G&J Distillers / Quintessential Brands
Marke	Greenall's
Typ	London Dry Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	nicht so würzig-trocken wie andere London Dry Gins, mit subtilen Noten von Wacholder, Zitrone, Koriander und Zimt sowie einer leichten Bitterkeit.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit Mandeln, Zimtkassie, Zitrone, Wacholder, Koriander, Süssholz, Angelika und Iriswurzel mazeriert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Brennmeisterin Joanne Moore von G&J Distillers ist eine von wenigen Frauen in der Spirituosenbranche, die den Ton angeben. Sie fing 1996 an und ist seit 1791 die siebte Brennmeisterin in dem Betrieb - das bedeutet, dass ihre Vorgänger durchschnittlich 34 Jahre lang im Amt waren. Moore zeichnet sich für die Entwicklung bekannter Gin-Marken wie Opuhr, Bloom, Thomas Dakin und Berkeley Square verantwortlich, welche allesamt in der Brennerei hergestellt werden.

G&J Distillers kann auf ein reiches historisches Erbe zurückblicken - der Greenall's Gin war von Anfang an mit dabei und wird deshalb zu Recht als "The Original British London Dry Gin" bezeichnet. Bis heute stellt man den Gin nach dem ursprünglichen Rezept her. Für den Geschmack verantwortlich sind acht Botanicals, die da wären: Mandeln, Zimtkassie, Zitrone, Wacholder, Koriander, Süsshholz, Angelika und Iriswurzel. Die Produktion findet seit jeher im englischen Warrington statt, auf halbem Weg zwischen Liverpool und Manchester. Clive McGrath und Jason Prescott sind vor Ort für die Auswahl der Botanicals, das Laden der Destille, den richtigen "Cut" und die Qualitätskontrolle verantwortlich. Die Brennblase mit dem Namen Gilbert wird per Dampf erhitzt - der Gin entsteht dann in konzentrierter Form durch die Verdampfung und anschließende Kondensation des Gemischs aus Getreidealkohol, mazerierten Botanicals und Wasser.