DRINKS.

Mermaid Pink Gin 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704028
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Isle of Wight, England
Abfüller	Isle of Wight Distillery, Pondwell Hill, Ryde PO33 1PX, England
Marke	Mermaid
Typ	Pink Gin
Anwendung	pur, mit Tonic Water gemischt oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	deutliche Erdbeeraromen werden von Zitrus, Wacholder, wärmenden Gewürzen und einem Hauch von Meerluft unterstützt.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Erdbeeren, Wacholderbeeren, Meerfenchel, Zitronenzesten, Paradieskörnern und sechs weiteren Botanicals aromatisiert; umweltschonend hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Mit der rot schimmernden Flasche in Fischschuppen-Optik hat die 2014 eröffnete Isle of Wight Distillery die Aufmerksamkeit ihrer Kundschaft sicher. Der Mermaid Pink Gin wurde als Ergänzung zum blauen Mermaid Gin von Cavier Baker und Conrad Gaunlett entworfen, die sich eine lokale, umweltfreundlich produzierte Spirituose wünschten. Auf der Zutatenliste stehen Wacholderbeeren, Meerfenchel, Zitronenzesten, Holunderblüten, Hopfen, Koriander, Paradieskörner, Engelwurz, Süssholzwurzel, Veilchenwurzel - und Erdbeeren. Die roten Früchte werden ebenso wie einige der anderen Botanicals direkt von der Insel bezogen, die der Südküste Englands vorgelagert ist. Nachdem die Erdbeeren vier Tage lang im Mermaid Gin eingelegt waren, wird die Spirituose erneut destilliert und anschliessend mit lokalem Quellwasser auf Trinkstärke gebracht.
Um dem Nachhaltigkeitsanspruch gerecht zu werden, achtet man nicht nur bei der Beschaffung der Zutaten auf eine positive Ökobilanz - auch die Flasche des Mermaid Pink Gins besteht aus recycelten und teilweise kompostierbaren Elementen. Im Geschmack treffen fruchtige Erdbeeren auf facettenreiche Gewürznoten, zurückhaltende Zitrusfruchtaromen und eine gewisse Pfefferschärfe. Auch die Wacholderbeeren sind herauszuschmecken. Der von den Kalkkliffs der Insel gepflückte Meerfenchel ist derweil nur unterbewusst wahrnehmbar - immerhin kann man bei der Verkostung einen Hauch von salziger Meerluft spüren.