

DRINKS.

Hendrick's Lunar Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704135
Alkoholgehalt	43.4%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland
Abfüller	William Grant & Sons Ltd, The Glenfiddich Distillery, Dufftown, Banffshire AB55 4DH, UK
Marke	Hendrick's
Typ	New Western Dry Gin
Anwendung	pur oder als Gin & Tonic
Degustationsnotiz	würzige Anklänge von Pfeffer, Kardamom, Vanille und Wacholder verbinden sich mit floralen Noten von Rose, Lavendel und Hibiskus. Ergänzend hinzu kommen zitrusfrische Nuancen von Zitronengras und Orange.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit geheimgehaltenen Botanicals aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben



Beschreibung

Mit dem Hendrick's Lunar Gin brachte das Team rund um Brennmeisterin Lesley Gracie im Jahr 2020 einen Sipping Gin heraus, der ganz im Zeichen des Mondes steht. Bei der Limited Edition handelt es sich um die vierte Variante des weltberühmten Hendrick's Gins nach Orbium (2018), Midsummer Solstice (2019) und Amazonia (2020). Angeblich wurde der Lunar Gin mit Botanicals angereichert, die unter dem Licht des Vollmondes aufblühen - allerdings halten sich die offiziellen Quellen sehr bedeckt mit weiteren Details. Es ist jedoch bekannt, dass der Lunar Gin aromatische, florale und würzige Noten mit zitrusfrischen Anklängen aufweist. Der Gin soll der perfekte Begleiter zum "Mondbaden" sein - diese Praktik wird vom Hendrick's Team als Alternative zum Sonnenbaden in der gleissenden Hitze des Tages umworben. Letztendlich ist es natürlich egal, ob man den Lunar Gin nachts oder tagsüber, bei Vollmond oder bei Neumond, draussen oder drinnen verkostet. Mit seinem milden, weichen, floralen und würzigen Geschmack eignet sich der Lunar Gin hervorragend, um pur bei Zimmertemperatur gereicht zu werden - dann sind die Aromen von Zitronengras, Rosenwasser, Kardamom, Vanille, Orange, Wacholder, Pfeffer, Lavendel und Hibiskus besonders deutlich herauszuschmecken.