DRINKS.

Breil Pur London Dry Gin Mini 5cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704210
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Breil/Brigels
Abfüller	Breil Pur Nopollux, Casa, 7165 Breil-Brigels, Schweiz
Marke	Breil Pur
Typ	London Dry Gin
Anwendung	Pur, als Gin and Tonic, Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit fruchtig-würzigen Noten, unter anderem Wacholder, Zitrone und Orange, in der Nase. Am Gaumen mit floralen Noten, viel Wacholder und einem Hauch Minze. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	Hergestellt aus Bio-Weizen und Bündner Quellwasser. Dazu kommen Schweizer Botanicals: Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze bilden das Kernelement.
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2016 Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach

Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Das rätoromanische Schweizer Bergdorf Breil/Brigels liegt auf über 1'200 Meter und inspirierte Beat Sidler und Gustav Inglin, die beiden Gründer der Firma Breil Pur SA, zur Herstellung eines rein biologischen Gins. Zusammen mit Dr. David Clutton (England), einer der weltweit namhaftesten GIN-Experten, wurde dann das streng geheime Rezept entwickelt. Doch soviel ist bekannt: Hergestellt wird der Breil Pur in der Destillaria Candinas in Surrein, die auf eine fast 200 Jahre alte Brennertradition zurückblicken kann. Der Gin besteht aus hochwertigem Bio-Weizen und naturreinem Quellwasser aus den Bündner Bergen. Dazu kommen ausgelesene, von Hand gepflückte Bio-Botanicals aus der Schweiz: Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze bilden dabei das Kernelement. Die weiteren verwendeten Botanicals sind streng geheim, nicht mal der Brenner Gion Candinas kennt das genaue Rezept. Gebrannt wird der Gin in einem Kupferbrennofen, der mit Tannen- und Eschenholz gefeuert wird. Das Destillat wird anschliessend von Hand abgefüllt, etikettiert und mit einem Siegel am Flaschenhals einzeln nummeriert.