

DRINKS.

Monkey 47 Barrel Cut Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801252
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Baden-Württemberg
Abfüller	Black Forest Distillers GmbH, Oberwiesachstr. 3, D-72290 Loßburg-Betzweiler
Marke	Monkey 47
Typ	Dry Gin
Anwendung	Pur, als Gin & Tonic oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	Sehr floral-fruchtig im Geschmack, mit vielschichtigen Noten von Gewürzen und Kräutern sowie einer dezenten Süsse. Langer, herber Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Mit 47 Botanicals aromatisiert und in Maulbeerfässern gelagert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Monkey 47 bekam seinen Namen angeblich von einem Javaneraffen im Berliner Zoo, für welchen der Erfinder dieses Gins eine Patenschaft übernommen hatte. Das war 1945. Herr Collins war aber nicht nur Tierliebhaber und leidenschaftlicher Gin-Brenner, sondern auch Besitzer des Schwarzwälder Gasthofs "Zum wilden Affen". Nach seinem Tod fand man bei Renovierungsarbeiten eine Kiste mit „Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin“ sowie ein altes, von Hand niedergeschriebenes Rezept. Alexander Stein und Christoph Keller nutzten dieses als Basis für ihren Monkey 47 Gin, der das Flaggschiff der Black Forest Distillers (heute zu Pernod Ricard gehörend) ist. Er wird auf Basis von Zuckerrübenmolasse in Batches hergestellt und durch Mazeration mit 47 Botanicals aromatisiert. Jene Botanicals, wovon selbstverständlich auch ein paar aus der Schwarzwaldregion kommen, umfassen u.a. Mandeln, Minze, Holunderbeere, Piment, Pampelmuse, Weissdorn, Nelken, Orange, Brombeere, Süssholz, Salbei, Akazienblüten, Ingwer, Jasmin, Hagebutte, Kamille, Verbena, Muskat, Angelika, Koriander, Paradieskörner, Wacholder und Fichtentriebe. Während der normale Monkey 47 in Steingutbehältern zur Ruhe gelegt wird, darf der Barrel Cut Gin in handgeköpferten, ausgebrannten 110 Liter-Fässern aus Maulbeerholz ruhen. Somit nimmt er nicht nur die Aromen und Noten des Holzes auf, sondern entwickelt in diesen Vermählungen einen ganz besonders charakteristischen Geschmack.