DRINKS.

Malfy Gin Con Amarena 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803243
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Turin
Abfüller	Torino Destillati, Via Montegrappa 37, Moncalieri, Italy
Marke	Malfy
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Gin Tonic)
Degustationsnotiz	mit bitteren wie süssen Kirscharomen sowie klassischen Gin-Noten von Wacholder und Zitrone.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Amarenakirschen und Schwarzkirschen
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

So türkisblau wie die italienischen Bergseen (oder auch die seichte Mittelmeerküste) und so leuchtend

rot wie die Amarenakirschen aus Italien ist das Etikett des Malfy Gins. Gleich dreimal stösst man zudem auf die Letter G.Q.D.I., was so viel wie «Qualitäts-Gin aus Italien» bedeutet. Die Bezeichnung scheint eine marketingstrategische Erfindung der Hersteller zu sein, denn ausser dem Malfy Gin benutzt niemand die Abkürzung. Die Idee zu dem Gin entstand, als Brennerei-Inhaber Carlo Vergnano und Destillateur Beppe Ronco den nahe gelegenen Monviso Berg bestiegen und dort nicht nur klarstes Quellwasser, sondern auch wilde Wacholderbüsche vorfanden. Zusammen mit der grossen Varietät an Zitrusfrüchten, die in Italien heimisch sind, hatten die Männer alle wichtigen Inhaltsstoffe für einen Gin in der Nähe. Anfangs stellte die Vergnano-Familie, die seit 1992 eine Destillerie in Moncalieri bei Turin leitet, den Malfy Gin in kleinen Chargen her. Als Elwyn Gladstone, Gründer von Biggar & Leith, darauf aufmerksam wurde, schlug er jedoch eine Kollaboration vor – das Publikum sollte grösser und globaler werden. Die Herstellung liegt nach wie vor in den Händen von Carlo, seiner Frau und deren Kinder sowie von Beppe Ronco und Denis Muni.
Die Ginsorte «Con Arancia» setzt verstärkt auf Amarenakirschen (= Sauerkirschen) und Schwarzkirschen (= Süsskirschen). Diese werden gemeinsam mit den Wacholderbeeren im Basisalkohol mazeriert und dann gemeinsam mit fünf weiteren Botanicals bei niedrigen Temperaturen im Vakuum destilliert.