DRINKS.

Malfy Gin con Arancia 5cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	910160
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Italien
Region	Turin
Abfüller	Torino Distillati, Via Montegrappa, 37, 10024 Moncalieri TO, Italien
Marke	Malfy
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Sehr zitrus-lastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Blutorangen-Noten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder und Koriande
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	hergestellt aus italienischen Blutorangen und Wacholder
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 orange wie die Blutorangen aus Sizilien präsentiert sich 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, fanden die Männer alle wichtigen Inhaltsstoffe für einen Gin in der Nähe vor. Anfangs stellte die Vergnano-Familie, die seit 1992 eine 1906 erbaute 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 Beppe Ronco und Denis Muni. Die Ginsorte "Con Arancia" setzt verstärkt auf sizilianische Blutorangen, die im November geerntet werden. Die Schalen dieser begehrten Zitrusfrüchte saugen sich mit Alkohol voll, der aus einer Pressung resultierende Saft wird dann mit Wacholder und sechs weiteren Botanicals vermählt, um den Destillationsvorgang gemeinsam zu durchlaufen. Der Geschmack wird klar von der Zitrusfrucht dominiert. Hier erhältlich in der mini Version von 5cl.