

DRINKS.

Adnams Copper House Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100317
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Southwold (Angleterre)
Embouteilleur	Adnams plc, Halesworth Road, IP18 6SG Reydon, Suffolk, Großbritannien
Marque	Adnams Southwold
Type	Dry Gin
L'usage	pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes, par ex. Gin & Tonic, Martini, Negroni, Tom Collins, ...
Dégustation	Bouche: avec du genièvre sec, de l'orange fraîche, ainsi que de l'hibiscus fleuri.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé avec des baies de genièvre, des fleurs d'hibiscus, de la racine de violette, des oranges, de la cardamome et de la coriandre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

Adnams a commencé à brasser de la bière en 1872, et l'équipe est également impliquée dans la production de spiritueux depuis 2010, car la distillation n'est qu'une étape supplémentaire qui s'ajoute au processus de brassage. Pour l'alcool de base, on utilise une infusion de céréales locales à 7% (sans houblon), qui est transformée en alcool à 85-90% lors d'une première distillation dans un alambic "Beer Stripping Still" américain typique. La partie centrale de cet alcool est ensuite soumise à une seconde distillation dans un alambic Pot Still avec colonne de rectification. La vodka ainsi obtenue est réduite à 50% et distillée une fois de plus dans le but de produire du gin - mais avant cela, diverses plantes, comme les graines de coriandre, la cardamome, les fleurs d'hibiscus, les zestes d'orange sucrée, la racine de violette et les baies de genièvre, y sont macérées durant la nuit. Après environ six heures dans un alambic Pot Still à température d'ébullition, et une filtration subséquente, le gin Copper House est enfin formé.