DRINKS.

Tarquin's Rhubarb & Raspberry Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407173
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Cornouailles
Embouteilleur	Southwestern Distillery, Higher Trevibban Farm, Cornwall, PL27 7SH, UK
Marque	Tarquin's
Type	Gin
L'usage	Pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Le genièvre constitue la plante principale de ce gin. Y sont ajoutés des framboises, de la compote de rhubarbe, du sorbet au citron et des épices terreuses.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Infusion supplémentaire de framboises et de rhubarbe
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

L'histoire du gin Tarquin's a commencé en 2012, lorsque Tarquin Leadbetter est rentré dans sa Cornouaille natale avec un petit alambic en cuivre de 0,7 litre, dans le but de devenir un distillateur indépendant. Un an plus tard, il a acheté l’alambic Tamara de 250 litres et, peu après, a vendu sa première bouteille à un hôtel local. Dans les années qui ont suivi, trois autres alambics ont été ajoutes à son assortiment - Senara (250 litres), Tressa (250 litres) et Ferrara (500 litres) - afin de répondre à la demande croissante et de produire différentes variantes de gin. Ceci dit, Tarquin n’apprécie pas vraiment les méthodes de distillation modernes: ses alambics en cuivre, entourés de briques, sont chauffés à la flamme nue et scellés avec de la pâte à base de farine (!), afin d’empêcher les vapeurs d'alcool de s'échapper.
Le gin Rhubarb & Raspberry est basé sur le gin Tarquin's original, qui est fabriqué à partir de 12 plantes provenant du monde entier (genièvre, graines de coriandre, racine de réglisse, racine d'angélique, racine d'iris, cardamome, cannelle, amandes amères, zestes d'orange, zestes de citron, zestes de pamplemousse et violette). Après la distillation, la base à 76% d’alcool est enrichie avec des arômes de rhubarbe et de framboises britanniques. Tarquin poursuit l'infusion jusqu'à ce qu'il ait atteint le bon équilibre entre les plantes. Enfin, le gin est réduit à 38% par l’ajout d'eau de la région. L'embouteillage, l'étiquetage, la fermeture des bouteilles avec de la cire et la signature à la main constituent les dernières étapes de la fabrication du gin Rhubarb & Raspberry.