DRINKS.

Conker Spirit Port Barrel Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40803
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Dorset
Embouteilleur	Conker Spirit, 16A Inverleigh Rd, Bournemouth BH6 5HA, UK
Marque	Conker Spirit
Type	Gin
L'usage	Pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec du genièvre sec, des herbes fraîches, de l'orange, de la vanille sucrée, du bois de chêne épicé et des baies.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Enrichi de dix plantes (dont le fenouil marin, les fleurs d'ajonc, les baies de sureau); affiné dans des fûts de vin de Porto
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Rupert Holloway a commencé sa carrière de distillateur dans la cuisine de l’appartement qu’il louait, avec un minuscule alambic en cuivre - il avait décidé de créer un nouveau gin et, plus tard, de construire une distillerie à succès. En avril 2014, l'alambic Pot Still de 30 litres était prêt et Rupert avait quitté son emploi pour se consacrer entièrement à la distillation. Un an plus tard, il a vendu sa toute première bouteille et a embarqué son vieil ami d'école Fred Gamper dans l’aventure. Quelques années plus tard, l'équipe était composée de huit personnes. La capacité de distillation a également été augmentée: la distillerie compte actuellement deux alambics de 60 litres chacun. Un laboratoire d'innovation, ainsi qu’une usine d'embouteillage et d'étiquetage font également partie des locaux. Cependant, la distillerie Conker Spirit ne compte pas beaucoup de visiteurs - une fois par mois, Rupert reçoit des invités pour une visite exclusive de son empire. Ses spiritueux faits main entrent dans la catégorie des gins et des liqueurs. Le Dorset Dry Gin contient des essences de baies de genièvre, de graines de coriandre, de racine d'angélique, de racine de violette, d'écorce de cassia, de zestes d'orange amère, de zestes de citron vert, de fenouil marin, de fleurs d'ajonc et de baies de sureau. La plupart des ingrédients proviennent du monde entier. Il y a cependant des exceptions: le fenouil marin et les fleurs d'ajonc sont récoltés dans le paysage côtier environnant; quant à la coriandre, elle pousse dans une ferme voisine.
Mais passons maintenant au gin Port Barrel: il s’agit de la version affinée en fût du Dorset Dry Gin. Pour le processus de maturation, ce n’est pas n'importe quel fût de chêne qui a été choisi, mais un vieux fût de vin de Porto provenant de la vallée portugaise du Douro, dont le bois a été en contact avec du Porto Tawny pendant trois ans. Le fût procure au gin une couleur passionnante et complète son profil gustatif avec des arômes de vanille, de bois de chêne épicé et de fruits rouges.