

DRINKS.

Whitley Neill Pink Grapefruit Handcrafted Gin 175cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409620
Alcool	43%
Contenu	175cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Liverpool
Embouteilleur	Halewood International Ltd., Wilson Rd, Tarbock Green, Liverpool L36 6AD, Vereinigtes Königreich
Marque	Whitley Neill
Type	London Dry Gin
L'usage	Pur sur des glaçons, dans un Gin Tonic ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Des notes aromatiques d'agrumes avec une dose massive de pamplemousse rose, associées à un profil de base épicé et acidulé.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Enrichi de pamplemousse rose, camomille, clous de girofle, tilleul, menthe-coq, genièvre, cassia, graines de coriandre, racine d'orris, racine d'angélique, réglisse, orange sucrée et citron
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

La marque Whitley Neill est connue pour son utilisation d'ingrédients exotiques et fruités, qu'il s'agisse du fruit acidulé du baobab d'Afrique, des baies péruviennes douces-amères, des oranges sanguines acidulées de Sicile ou des graines de coriandre aromatiques de Russie. La distillerie de la lignée Greenall-Whitley remonte à l'année 1762. L'expérience et la passion qui en résultent sont attestées par de nombreuses récompenses pour le fabuleux Original Dry Gin, lancé en 2005. Début 2019, Johnny Neill s'est une nouvelle fois inspiré de la riche histoire de ses ancêtres aventuriers pour concevoir une nouvelle expérience gustative. Cette fois, direction l'Espagne, où les pamplemousses dodus, couleur agrume, sont suspendus aux arbres à la fin de l'automne. Ils sont qualifiés de "roses" parce que leur chair a une teinte rouge qui s'estompe souvent en un rose tendre. Le fruit est né d'un croisement entre un pamplemousse et une orange à la Barbade, d'où il est arrivé en Floride au XIXe siècle. Les pamplemousses roses au goût amer sont devenus un ingrédient aromatique populaire dans l'industrie des boissons. Cependant, le gin Pink Grapefruit de Whitley Neill, avec ses 43% d'alcool, fait appel à des plantes supplémentaires en plus de la recette de base composée de genièvre, de coriandre et autres: il s'agit du tilleul, du clou de girofle, de la camomille et de la menthe-coq.