DRINKS.

Master's Selection London Dry Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700138
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Barcelone
Embouteilleur	Destilerías MG, Carrer de Miquel Guansé, 08800 Vilanova i la Geltrú, Barcelona, Spain
Marque	Master's Selection
Type	London Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Blé, baies et saveur d'agrumes.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Récompensé plusieurs fois, triplement distillé, aux notes d’agrumes espagnols
Honneurs	WSWA Spirits Competition 2014: Double-Or // Beverage Testing Institute 2015: Or // San Francisco World Spirits Competition 2015: Double-Or // San Francisco World Spirits Competition 2015: Meilleur Gin // New York World Wine Spirits Competition 2015: Meilleur Show // New York World Wine Spirits Competition 2015: Double-Or // New York World Wine Spirits

	Competition 2015: Meilleur spiritueux blanc non vieilli
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Malgré son nom de «London Dry Gin», ce gin est produit à Barcelone par une distillerie familiale datant de 1835. Le processus de fabrication est le suivant: de l'alcool de blé est distillé avec des baies de genièvre espagnol, de la coriandre espagnole et de la cardamome du Guatemala. Ensuite sont introduites séparément des macérations d'un an de 3 agrumes: citrons de Séville, orange amère de Séville et orange sucrée de Valence. Enfin, le distillat de genièvre-coriandre-cardamome est mélangé avec le distillat d'agrumes et mis en bouteille dans un décanteur bleu cobalt (à l'aspect plastique, mais en verre). Le tout forme un gin sucré et fruité, mais on pourrait faire l’erreur et penser qu’il s’agit d’une vodka aux agrumes au lieu d'un gin. Plutôt que d'utiliser juste la peau comme c'est la tradition dans le gin, ce gin comprend des fruits entiers.