

DRINKS.

Gin Gold 999.9 Finest Blend 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 700156 |
| Alcool | 40% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | France |
| Région | Elsass |
| Embouteilleur | Mulholland Invest Intl., 7-9 Rue des Moines Hauts, 70220 Fougerolles, Frankreich |
| Marque | Gin Gold |
| Type | Gin |
| L'usage | Servi pur ou pour diverses boissons et cocktails. |
| Dégustation | Goût polyvalent avec des notes fleuries et fruitées, ainsi que des notes épicées et des nuances de genièvre. |
| Désignation commerciale | Gin distillé |
| Détails | Distillé quatre fois dans un pot d'or découvert au 19ème siècle. |
| Honneurs | San Francisco World Spirits Competition 2013 (Médaille de bronze) |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Description

Le gin Or 999,9 Finest Blend se fait remarquer non seulement par son nom ou son processus de fabrication unique, mais aussi par sa présentation dans une bouteille brillante dorée en forme de boule. Ce gin aurait été fabriqué pour la première fois au début du 20ème siècle. Des ouvriers d'un cimetière en Alsace auraient trouvé un récipient en or qu'ils ont ensuite vendu à un distillateur amateur anonyme. Ce dernier était à la recherche d'une recette hors norme et créa à l'aide de son récipient le gin Gold 999,9. Cela fait depuis maintenant environ un siècle que ce gin est fabriqué à partir de la recette originale. Après avoir été distillé trois fois, l'alcool de base est distillé une quatrième fois avec des mandarines, des amandes, du gingembre, des violettes, de la coriandre, de la racine d'angélique, du pavot et de la vanille, pour créer un goût floral, légèrement épicé et légèrement fruité. La distillerie Paul Devoille utilise maintenant d'autres récipients pour le processus de production, mais une partie de la distillation est encore réalisée dans le pot en or d'origine.