DRINKS.

Alkkemist Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701435
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Embouteilleur	Innovation Premium Brands S.L., Camino les Barranqueres, 8, Javea/xabia, 03730 , Alicante, Spanien
Marque	Alkkemist
Type	Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de cocktails
Dégustation	principalement sucré-fruité avec des raisins et des agrumes, ainsi que des notes florales et épicées-herbacées.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Avec sauge, fenouil marin, verveine, santoline, pétales de rose, raisins de muscat, mélisse, thé de montagne (Sideritis), camomille, thym, fenouil, genièvre, racine d'angélique, cardamome, coriandre, zestes séchés d'orange et de citron, menthe
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

"Distillé sous la lumière de la pleine lune", voilà ce qu’on peut lire sur la très belle bouteille d'Alkkemist. Cela sonne bien, mais cela sonne juste aussi (même si l'ensemble n'est pas aussi romantique qu’on peut l'imaginer): la distillation du gin innovant, qui contient un total de 21 plantes, n'a lieu que pendant les phases de pleine lune, c'est-à-dire exactement 12 fois par an. Qu'est-ce que cela signifie exactement? La pleine lune diffuse-t-elle vraiment une énergie mystique sur le distillat? Le maître-distillateur n'a-t-il du temps que durant ces nuits-là? Quoi qu'il en soit, le gin Alkkemist a quelque chose de spécial. Avec ses nombreux ingrédients floraux et végétaux, il pourrait presque passer pour un gin exotique, mais plus encore pour un New Western Dry Gin. L'utilisation de raisins de muscat et de fenouil marin comme plantes aromatisantes est particulièrement soulignée. Le fenouil marin est une plante herbacée qui pousse sur les côtes rocheuses et qui est utilisée à des fins culinaires depuis l'Antiquité. Par ailleurs, l'alcool de céréales triplement distillé entre en contact avec les plantes suivantes: sauge, verveine, santoline, pétales de rose, mélisse, thé des montagnes, camomille, thym, fenouil, genièvre, racine d'angélique, cardamome, coriandre, zestes séchés d'orange et de citron, menthe, verveine, ortie et aigremoine. Pour savoir exactement quelles saveurs sont représentées par toutes ces plantes, il faudrait presqu’ouvrir l'encyclopédie d'un botaniste. Mais il suffit peut-être de savoir que le gin Alkkemist a un goût principalement sucré-fruité et floral, et qu’il reçoit de très bonnes critiques de la part des connaisseurs de gin.