

DRINKS.

Glendalough Wild Botanical Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701730
Alcool	41%
Contenu	70cl
Pays	Irlande
Région	Wicklow
Embouteilleur	Glendalough Distillery
Marque	Glendalough
Type	New Western Dry Gin
L'usage	pur ou pour de simples boissons, p.ex. mélangé avec un tonique classique, de l'eau gazeuse ou du jus de fruit
Dégustation	A prédominance herbacée et florale avec des notes d'herbes forestières, de genièvre, de fleurs, d'épices, d'herbes et de baies.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	aromatisé avec des plantes cueillies à l'état sauvage (par ex. racine de réglisse, fleurs de sureau, achillée, framboises, feuilles de mûrier, roses, menthe aquatique, aspérule, mélisse citronnée et cerfeuil anisé)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

En été 2014, la distillerie Glendalough a lancé son premier "Seasonal Gin" avec des plantes locales, saisonnières et sauvages. Bien que tous les gins saisonniers soient composés de la même base de genièvre, d'angélique, de coriandre, d'amande amère, de racine d'iris et de zeste d'orange, ils contiennent chacun des ingrédients spécifiques typiques de la région de Wicklow. Le concept de gins saisonniers est original, mais il présente aussi quelques inconvénients - il est difficile de les vendre toute l'année, mais seulement durant certains mois. Avec le Wild Botanical Gin, la distillerie voulait réunir toutes les saisons dans un seul et même spiritueux. Le gin contient de la racine de réglisse, de l'écorce de réglisse, des fleurs de sureau, du trèfle rouge, de l'achillée, des framboises, de la marguerite, des feuilles de mûrier, des roses, de la menthe aquatique, de l'aspérule, de la mélisse citronnée, du cerfeuil anisé. Geraldine Kavanagh est responsable de la récolte des plantes sauvages. Elle veille à ce que ses promenades quotidiennes dans la nature n'aient aucun impact négatif et que les plantes puissent se régénérer encore et toujours. Les plantes sont utilisées pour la production du gin quelques heures seulement après leur récolte. Certains arômes circulent dans l'alcool par macération, d'autres par infusion à la vapeur. Comme on pouvait s'y attendre, le gin démontre toute une gamme de nuances au cours de la dégustation, du côté herbeux et floral jusqu'au côté épicé et fruité de baies, en passant par l'aspect boisé et herbacé. Le gin doit de préférence être dégusté pur ou combiné avec des mixers moins complexes, tels que l'eau gazeuse ou le jus de pamplemousse.