DRINKS.

Cape Fynbos Gin 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702776
Alcool	45%
Contenu	50cl
Pays	Afrique du Sud
Région	Région du Cap
Embouteilleur	The Grape Grinder, 81 Main Road, Paarl, Südafrika 7646
Marque	Cape Fynbos
Type	New Western Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Un goût aux multiples facettes avec une prédominance d'arômes herbacés et un soupçon d'orange, de clou de girofle, de poivre blanc, de miel et de fleurs sauvages.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	alcool de raisin quadruplement distillé; mélangé avec des baies de genièvre et 33 plantes indigènes (principalement du fynbos)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Fynbos signifie quelque chose comme "buisson fin" et fait référence à un milieu qui est caractéristique de la région du Cap en Afrique du Sud. Il est influencé de manière décisive par le climat particulier et les feux de brousse qui se produisent régulièrement. Les fynbos typiques sont des plantes à faible croissance et à feuilles étroites et dures. Parmi les milliers d'espèces, une grande partie est endémique. Il y a aussi une variété extraordinaire de plantes à fleurs, ce qui rend la région de Fynbos particulièrement populaire auprès des botanistes et des écologistes. C'est ce qui explique pourquoi il existe plusieurs gins qui portent le nom de "Fynbos" - Cape Fynbos Gin est une marque de The Grape Grinder et tire parti de la diversité végétale du Cap sud-africain. Au total, 33 plantes - dont les écorces, les racines, les baies, les fleurs, les zestes de fruits et les feuilles - sont récoltées à la main dans la région, puis transférées dans l'alcool avec les baies de genièvre. Ensuite, les arômes sont extraits par macération avant la distillation, qui est réalisée à la vapeur. Tout cela se passe dans la distillerie Wilderer, qui propose elle-même quelques produits remarquables depuis ses débuts. Il n'est pas surprenant que le spiritueux de base soit composé de raisins blancs - après tout, c'est The Grape Grinder qui s'occupe de la production du vin. Le gin quadruplement distillé, avec son aspect coloré, contient donc des ingrédients peu conventionnels - mais son arôme est moins floral et surtout herbacé.