

DRINKS.

MRDC River Rose Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703042
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Etats-Unis
Région	Iowa
Embouteilleur	Mississippi River Distilling Company, 303 N Cody Rd, Le Claire, IA 52753, Vereinigste Staaten
Marque	River Rose
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, p.ex. Aviation, Negroni, Ramos Gin Fizz, Bees Knees, Martini, ...
Dégustation	Le genièvre et les agrumes sont au premier plan et sont complétés par des notes florales et épicées.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé, entre autres, avec des baies de genièvre, de l'orange, du pamplemousse, du citron, de la lavande, des pétales de rose et du concombre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

MRDC est l'abréviation de Mississippi River Distilling Company, qui se trouve dans le village historique Le Claire. L'entreprise a été fondée par les frères Ryan et Garrett Burchett, qui s'identifient non seulement comme propriétaires et fondateurs, mais aussi comme distillateurs, guides touristiques, barmen, vendeurs et caissiers. Ils sont soutenus par une petite équipe - dont une distillatrice - pour qu'ils puissent faire une pause de temps en temps. Ils produisent leurs spiritueux dans un alambic moderne provenant d'une entreprise allemande. Il s'agit d'une chaudière en cuivre munie de deux colonnes de rectification à plusieurs disques. Grâce à l'utilisation variable de cet alambic, les frères peuvent produire les eaux-de-vie de céréales les plus pures jusqu'à 95% d'alcool, mais aussi des whiskys dans le style traditionnel Pot-Still. Cet alambic porte le nom de "Rose" et constitue le centre optique du bâtiment. Le gin River Rose est produit en petit lot et contient les arômes de baies de genièvre, d'orange, de pamplemousse, de citron, de lavande, de pétales de rose et de concombre. Le numéro de lot est ensuite inscrit à la main sur le bouchon de la bouteille. Les frères Burchett ont également adopté, comme il sied à une entreprise artisanale, le concept "from Grain to Glass". Ils se procurent les matières premières de base auprès d'agriculteurs situés à proximité immédiate, de sorte que l'ensemble du processus de production se déroule dans un rayon de 40 kilomètres et est entièrement sous le contrôle des propriétaires. Ils ne songent certainement pas beaucoup à la délocalisation. Le traitement du grain a lieu directement dans la distillerie, où le gin est finalement mis en bouteille, étiqueté et emballé.