

DRINKS.

Hayman's of London GENTLY RESTED GIN 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70325
Alcool	41.3%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Londres
Embouteilleur	Hayman's Distillery, 8a Weir Road, London SW12 0GT, Angleterre, Royaume-Uni
Marque	Haymans
Type	Gin
L'âge	3 semaines
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails (p. ex. Martini, Gin Old Fashioned...)
Dégustation	avec du genièvre, de la coriandre, des agrumes et du poivre noir.
Désignation commerciale	Gin
Détails	vieilli pendant trois semaines dans d'anciens fûts de Scotch
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Contrairement à de nombreux autres gins vieillies en fûts, le gin Hayman's Gently Rested apparaît très clair. Cela s'explique par le fait qu'il n'a reposé que trois semaines dans des ex-fûts de whisky écossais. Cela suffit à lui conférer des nuances de bois très fines, à arrondir son goût et à rappeler l'ancienne coutume de stocker le gin dans des fûts plutôt que dans des bouteilles. Au 19^e siècle, il était courant de servir des spiritueux très alcoolisés directement du fût au verre.

L'entreprise moderne Hayman's a commencé en 2007 avec le gin Old Tom, qui a presque disparu et qui est issu d'une recette familiale transmise depuis 1870. Un an plus tard, un London Dry Gin a suivi et un an plus tard encore, un Sloe Gin a été ajouté. La gamme est aujourd'hui complétée par cinq autres gins et une liqueur de gin, dont certains présentent des caractéristiques innovantes. C'est James Burrough, créateur du gin Beefeater mondialement connu et arrière-arrière-grand-père de la dernière génération de propriétaires, qui a mis la machine en route en 1863. Le nom Hayman's est apparu pour la première fois en 1951, lorsque le mari de Marjorie Burrough (petite-fille de James) a rejoint l'entreprise familiale. Marjorie est encore aujourd'hui le nom de l'un des trois alambics en cuivre de la distillerie londonienne.