

DRINKS.

House of Botanicals Old Tom Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 703306 |
| Alcool | 47% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Grande-Bretagne |
| Région | Ecosse, Aberdeen |
| Embouteilleur | Dr. Adam Elmegirab's Bitters Ltd, The House of Botanicals Arch 4, Palmerston Road Aberdeen, AB11 5RE |
| Marque | House of Botanicals |
| Type | Old Tom Gin |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Martinez, Tom Collins, ... |
| Dégustation | Nez: avec des notes florales, des épices, des éléments terreux et du genièvre. Bouche: pin, coriandre, sorbet aux agrumes, camomille, genièvre et diverses épices sont présents. Finale: longue, avec des notes sucrées et épicées. |
| Désignation commerciale | Gin |
| Détails | distillé à Londres à partir de huit plantes et enrichi dans l'Aberdeenshire avec du safran, des fleurs de camomille et du sucre de canne |
| Ingrédients | Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du |



Description

En 2009, Adam Elan-Elmegirab est passé d'un ambitieux barman à un propriétaire d'entreprise en lançant les Boker's Bitters après 18 mois de préparation. Il avait déjà essayé les Bitters auparavant, mais ces derniers étaient tombés dans l'oubli total en raison de circonstances malheureuses. Adam voulait également redonner vie à d'autres Cocktails-Bitters oubliés depuis longtemps. Et en même temps, il voulait proposer des créations complètement nouvelles, afin de correspondre aux tendances actuelles des bars. En 2018, "Dr. Adam" a lancé le premier Old Tom Gin, House of Botanicals, du nom du siège social et du bâtiment de production de l'entreprise. Il est situé près de la gare ferroviaire d'Aberdeen, en Écosse. Cependant, la première étape de production du Old Tom Gin se déroule à Londres, où la distillation a lieu avec des plantes provenant du monde entier - à savoir le genièvre, l'angélique, la racine de violette, la coriandre, le cassia, les amandes, les zestes d'orange et de citron. Le Dry Gin est ensuite envoyé à la House of Botanicals, où une macération avec du safran marocain et des fleurs de camomille est effectuée. Enfin, le composant sucré est ajouté: le sucre de canne Muscovado de l'île Maurice. L'Old Tom Gin a un pourcentage d'alcool de 47% et peut être combiné avec du bourbon, du cidre, de l'eau tonique, du Bitter Lemon, divers Cocktails-Bitters, de l'Apple Brandy, du vin blanc sec, etc. Les proportions officielles recommandées sont: 6cl de vermouth, 3cl d'Old Tom Gin, 2 gouttes de liqueur Maraschino et 3 gouttes de Boker's Bitters, dans un verre à mélange avec des glaçons - et vous obtenez un cocktail Martinez.