DRINKS.

Jaisalmer Indian Craft Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703381
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Inde
Région	Uttar Pradesh
Embouteilleur	Radico Khaitan Ltd., National Highway 10, Asoda Todran, Haryana 124506, Indien
Marque	Jaisalmer
Type	Dry Gin
L'usage	pur, dans un Gin&Tonic ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Avec des notes herbacées-fraîches, terreuses et épicées, où le genièvre, les agrumes, la racine d'angélique, le poivre cubèbe et la réglisse ressortent.
Désignation commerciale	Gin
Détails	quadruplement distillé; enrichi avec genièvre, graines de cumin, poivre cubèbe, racine d'angélique, thé vert Darjeeling, citronnelle, foin vétiver, zestes d'oranges sucrées, zestes de citron, réglisse et coriandre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Jaisalmer est le nom d'une ville désertique, fondée au 12ème siècle dans le nord-ouest du Rajasthan, qui a connu son apogée durant le commerce des caravanes entre l'Inde et l'Arabie. Elle fut également la capitale de l'État princier du même nom jusqu'en 1818. La forteresse médiévale dominant la ville basse, utilisée pour vivre et travailler, fait de Jaisalmer une destination touristique populaire. Dès 2018, les amateurs de gin apprécient la ville sous un autre aspect intéressant, car elle prête son nom à l'Indian Craft Gin de Radico Khaitan. Toutefois, la société ne produit pas le gin à Jaisalmer, c’est la Rampur Distilleryin Uttar Pradesh qui s’en occupe. Le gin se compose d'un alcool de base triplement distillé, qui est ensuite enrichi avec onze plantes. Sept d'entre elles proviennent de tous les coins de l'Inde. La liste complète comprend le genièvre, les graines de cumin, le poivre cubèbe et la racine d'angélique, ainsi que le thé vert Darjeeling, la citronnelle, le foin vétiver, les zestes d'oranges sucrées, les zestes de citron, la réglisse et la coriandre d’Inde. Le goût du gin est plutôt caractérisé par des arômes classiques, qui sont accompagnées par un peu d'épices piquantes. Le Jaisalmer Indian Craft Gin n'est sorti qu'en 2018 et se fait remarquer avec un emballage esthétique, qui souligne le côté royal et luxueux de Jaisalmer. Le gin est idéalement combiné avec une eau tonique.