

DRINKS.

Palma Winter Gin Manto Negro Cask 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703617
Alcool	40.4%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Palma de Majorque
Embouteilleur	Mallorca Distillery, Carrer d'Alòs, 37, 07011 Palma, Illes Balears, Spanien
Marque	Palma
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons
Dégustation	Avec des arômes d'agrumes frais, fleuris, fruités, vanillés et épicés.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	distillé avec 18 plantes, pour la plupart locales (coriandre, racine d'iris, cassia, cardamome, racine d'angélique, racine de réglisse, zestes de lime, racine de rhubarbe, genièvre, zestes de citron et d'orange, fleurs d'amandier, feuilles d'oranger, tige
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Majorque semble être le nouveau bastion du gin. Le mélange d'ambiance méditerranéenne, d'enthousiasme pour le gin espagnol, de sens des affaires européen et de touristes / émigrants est payant d'une certaine manière. Le Palma Winter Gin se présente dans une bouteille transparente aux couleurs terreuses, que l'on associe inévitablement à l'art méditerranéen de la mosaïque. Le gin lui-même brille d'une couleur brun doré, résultat de l'affinage en barrique. Le gin affiné est fabriqué à partir d'ingrédients locaux et 100% biologiques. Les baies de genièvre de Majorque sont complétées par les zestes de divers agrumes des plantations de l'île, ainsi que des fleurs d'amandier, des feuilles d'oranger, des tiges de tomate (!) et de la lavande. D'autres extraits végétaux sont ajoutés au gin, tels que la coriandre, la racine d'iris, le cassia, la cardamome, la racine d'angélique, la racine de réglisse, les zestes de lime et la racine de rhubarbe. Afin de rendre le goût plus hivernal, les arômes de vanille, de clous de girofle et de cannelle sont également utilisés. Le gin bio est stocké pendant une durée indéterminée dans d'anciennes barriques de vin, préalablement remplies avec le vin rouge des Baléares, le "Manto Negro". La production a lieu dans la distillerie Mallorca, dans la capitale Palma, qui s'est préparée pour les touristes curieux. La petite distillerie d'exposition avec son alambic en cuivre de 500 L, exploité sous la direction de James Gibbons, est située dans une vaste zone industrielle à la périphérie de la ville et a commencé sa production en 2018.