

DRINKS.

Greenall's Wild Berry Pink Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703653
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Nord-Ouest de l'Angleterre
Embouteilleur	G&J Distillers / Quintessential Brands, Melbury Park, Clayton Rd, Birchwood, Warrington WA3 6PH, Vereinigtes Königreich
Marque	Greenall's
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Bramble, Gin Tonic...
Dégustation	Avec du genièvre, des agrumes et des baies.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Enrichi avec des amandes, du cassia, du citron, du genièvre, de la coriandre, de la réglisse, de l'angélique, de la racine d'iris, des mûres et des framboises
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La maître-distillatrice Joanne Moore de G&J Distillers est l'une des rares femmes dans l'industrie des spiritueux à donner le change. Elle a débuté en 1996 et est la septième distillatrice de l'entreprise depuis 1791 - ce qui signifie que ses prédécesseurs sont restés à leur poste pendant 34 ans en moyenne. Moore est responsable du développement de marques de gin bien connues, comme Opihr, Bloom, Thomas Dakin et Berkeley Square, qui sont toutes produites dans la distillerie. GJ Distillers peut se prévaloir d'un riche héritage historique - le gin Greenall's était présent dès le début et est donc appelé, à juste titre, "The Original British London Dry Gin". Aujourd'hui encore, le gin est produit selon la recette d'origine. La production a toujours eu lieu dans la ville anglaise de Warrington, à mi-chemin entre Liverpool et Manchester. Clive McGrath et Jason Prescott sont localement responsables de la sélection des plantes, du chargement de l'alambic, de la bonne "coupe" et du contrôle qualité. L'alambic nommé Gilbert est chauffé à la vapeur - le gin est ensuite transformé sous forme concentrée par évaporation et condensation du mélange d'alcool de grain, d'extraits de plantes macérés et d'eau. Le Wild Berry Pink Gin est apparu sur le marché plus de 200 ans après la création de l'original. Dix plantes sont responsables du goût: amandes, cassia, citron, genièvre, coriandre, réglisse, angélique, racine d'iris, framboises et mûres. Ces deux dernières apportent une touche fruitée et justifient la classification comme étant un Pink Gin. Avec un taux d'alcool de 37,5%, l'édition Wild Berry est toujours un gin et non une liqueur de gin.