

DRINKS.

Muscatel Distilled Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704002
Alcool	44%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Rhénanie-Palatinat
Embouteilleur	A Witch A Dragon & Me GmbH, Mombacher Straße 56B, 55122 Mainz, Deutschland
Marque	Muscatel
Type	Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Un arôme doux avec des tons frais, ainsi que fleuris-sucrés, avec au premier plan le genièvre, les oranges et les raisins Puis quelques nuances racinaires et amères.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Fabriqué à base de douze plantes (dont le muscat jaune, le genièvre, le zeste d'orange, la sauge, la camomille, etc.)
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Du gin et du vin? Cela n'est pas tout à fait inconnu. Avec ce "combo de rêve", le gin allemand Ferdinand fait sensation depuis de nombreuses années. Le gin Muscatel de Mayence va un peu plus loin, car la marque a un gros avantage: l'équipe fondatrice de cinq membres comprend la star de la télévision Joko Winterscheidt. Joko, Laura, Maren, Christopher et Pascal ont fondé leur propre marque de spiritueux en 2015. La jeune entreprise a d'abord lancé une vodka, puis un gin. Le nom "Muscat" n'est pas une coïncidence: le muscat jaune contribue à l'arôme fleuri et doux - l'un des plus anciens cépages du monde, déjà très apprécié par les anciens Romains et Grecs. Dans les régions plus chaudes, le cépage blanc produit des raisins d'excellente qualité. En Allemagne, la superficie cultivée est tout à fait gérable. D'autres plantes, telles que les zestes d'orange amère, les zestes d'orange, le plantain lancéolé, les fleurs de sauge, la sauge sclarée, la racine de violette, la racine de zédoaire (une variété de gingembre), les graines de coriandre, les baies de genièvre, la camomille et les fleurs de sureau complètent le gin, qui est à base d'alcool distillé à six reprises et d'eau doublement filtrée. En bouche, trois ingrédients principaux se distinguent: le genièvre, le muscat et les zestes d'orange. Le gin se caractérise par un arôme doux, léger et plutôt en retenu, ce qui implique qu'aucune eau tonique dominante ne doit être utilisée pour réaliser des boissons mixtes.