

DRINKS.

The STIN Styrian Sloe Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70463
Alcool	27%
Contenu	50cl
Pays	Autriche
Région	Styrie
Embouteilleur	The Stin - Styrian Gin Distillery, Kopfing 33, 8224 Kaindorf bei Hartberg, Autriche
Marque	STIN
Type	Sloe Gin
L'usage	pur ou pour divers boissons et cocktails
Dégustation	doux, fruité et acidulé avec une légère note épicée.
Désignation commerciale	Liqueur de Sloe Gin
Détails	distillé en petits lots en utilisant 28 botaniques (entre autres pommes, sureau, genièvre, citrons, oranges, cumin, coriandre, cardamome, poivre noir, gingembre) ; mélangé avec des baies de prunelle macérées et du sucre ; mis en bouteille non filtré
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le viticulteur Johannes Firmenich et l'arboriculteur Reinhard Jagerhofer ont grandi dans des exploitations agricoles familiales, où l'art de la distillation a toujours été au centre de leurs préoccupations. Ils se sont rencontrés dans leurs jeunes années à l'Université de l'agriculture à Vienne. C'est en se reconnaissant de nombreux points communs que Johannes et Reinhard ont développé l'idée du gin styrien. Leur objectif était d'utiliser des ingrédients qui poussent pratiquement devant leur porte - dans le cas présent, il s'agit de pommes provenant de la ferme des parents de Johannes dans le sud de la Styrie et de fleurs de sureau provenant de la ferme des parents de Reinhard dans l'est de la Styrie. Au total, le STIN Styrian Dry Gin est enrichi de 28 botaniques afin d'obtenir une diversité d'arômes particulière. Il s'agit entre autres de genièvre, de citrons, d'oranges, de cumin, de coriandre, de cardamome, de poivre noir et de gingembre. Après avoir fait macérer les botaniques dans l'alcool de base pendant quelques jours, on procède à la distillation selon la méthode London Dry dans une chaudière en cuivre de 50 litres. Pour l'édition Sloeberry, la teneur en alcool est finalement réduite à 27% et les baies de prunelles bleues et noires sont mises à macérer dans le gin pendant plusieurs semaines. Comme on renonce à la filtration, le Sloe Gin devient légèrement trouble lors du mélange ultérieur. Les bouteilles sont fermées par un bouchon en liège naturel et scellées à la cire.