

# DRINKS.

## Whitley Neill Rhubarb & Ginger Alcohol Free Spirit 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799826
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Londres
Embouteilleur	Halewood Artisanal Spirits PLC, First Floor, Tennyson House, 159-165 Great Portland Street, Londres, W1W 5PA, Royaume-Uni
Marque	Whitley Neill
Type	Spiritueux sans alcool
L'usage	comme base pour des cocktails sans alcool (par exemple mélangés avec de la Ginger Beer)
Dégustation	la rhubarbe croquante, douce et amère se marie avec le gingembre piquant.
Désignation commerciale	Base pour cocktails sans alcool & long drinks
Détails	désalcoolisé à l'aide d'une colonne sous vide en cônes centrifuges
Ingrédients	Eau, Sucre, Arômes Naturels, Acide Citrique, Conservateur : Sorbate de Potassium
Additifs	Sorbate de potassium E202



## **Description**

La marque Whitley Neill est connue pour l'utilisation d'ingrédients exotiques et fruités. Qu'il s'agisse de baobabs acidulés d'Afrique, de baies péruviennes douces-amères, d'oranges sanguines pétillantes de Sicile ou de graines de coriandre aromatiques de Russie. Le savoir-faire de la distillerie Greenall-Whitley remonte à l'année 1762. L'expérience et la passion qui en résultent sont attestées par les nombreuses distinctions obtenues par ce Dry Gin renommé. En 2017, Johnny Neill s'est à nouveau inspiré de la riche histoire de ses ancêtres aventuriers pour concevoir une nouvelle expérience gustative. Cette fois-ci, il ne s'est pas rendu dans le monde entier, mais directement dans le potager et le jardin d'épices de ses grands-parents, où poussent entre autres la rhubarbe et le gingembre. Ces deux botaniques sont également les ingrédients principaux qui donnent leur goût au gin Rhubarb & Ginger dans sa bouteille violette.

En 2022, l'entreprise a lancé une version sans alcool, produite à l'aide d'une colonne sous vide en cône centrifuge. Pour ce faire, on utilise le gin original qui est séparé en trois parties par la force centrifuge : Alcool, eau et arôme. Les deux derniers composants sont ensuite mélangés, ce qui donne une version désalcoolisée du gin Rhubarb & Ginger.