

DRINKS.

Bombay Sapphire London Dry Gin Mini 5cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407894
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Hampshire
Abfüller	The Bombay Spirits Company Ltd., Laverstoke Mill London Road, Laverstoke, Whitchurch, Hampshire, RG28 7NR, UK
Marke	Bombay
Typ	London Dry Gin
Anwendung	pur, als Gin & Tonic oder für Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	milder, weicher Geschmack mit zurückhaltendem Wacholder, Pfeffer, Zitrus und Koriander.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit zehn Botanicals (Zitrone, Mandel, Süßholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer, Paradieskörner) mittels Dampfinfusion aromatisiert
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2016: Silber - Herausragend



Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach
Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Als Mama und Papa in den 80-iger Jahren noch schlechte Haarstile und Karottenhosen trugen, entschied man sich in England dazu, eine ehemalige Mühle zu einer Gin-Brennerei umzugestalten - der Bombay Sapphire London Dry Gin war geboren. Mit dem Abbild der Königin Victoria und der kantigen Flasche in stahlblauer Farbe will man an den Stern von Bombay erinnern - den bekannten, blauen Saphir, von dem dieser Gin seinen Namen erhalten hat. Mit dem Namen spielt man außerdem an die Beliebtheit der Spirituose in Indien an, welches sich lange Zeit unter der Herrschaft Englands befand. Der Bombay Sapphire Gin wird nach einer Originalrezeptur aus dem Jahre 1761 unter Verwendung von zehn verschiedenen Kräutern und Gewürzen in einem schonenden Dampf-Infusions-Verfahren in sogenannten Carterhead Stills hergestellt. Also ganz ohne Mazeration. Damit die Aromastoffe in den Alkohol übergehen, hängt man in die Brennanlagen, welche die Namen Tom, Mary, Henry und Victoria tragen, ein Kupfer-Körbchen und befüllt dieses mit den Botanicals. Dabei stammen einige der Zutaten aus den eigenen Gewächshäusern, in denen man die warmen Klimabedingungen der Ursprungsregionen nachahmt. Der Gartenbauingenieur Chris Cotterell ist dafür zuständig, dass die mediterranen und tropischen Pflanzen unter den Glasdächern prächtig gedeihen. Botanical-Meister Ivano Tonutti kümmert sich um die restlichen Zutaten: Er bezieht diese von einigen wenigen Produzenten und stellt sicher, dass die Qualität von Jahr zu Jahr gleich bleibt. Brennmeisterin Dr. Anne Brock ist schließlich dafür verantwortlich, dass die Aromen der ausgewählten Botanicals in den Gin übergehen. Sie führt ein 14-köpfiges Brennerteam an, welches alles daran setzt, der hohen Nachfrage nach dem Bombay Sapphire Gin nachzukommen.