

DRINKS.

Gin Mare Mini 5cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407987
Alkoholgehalt	42.7%
Flascheninhalt	5cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Barcelona
Abfüller	Global Premium Brands, Av. Conde Romanones, 18, 19200 Azuqueca de Henares, Guadalajara, Spanien
Marke	Gin Mare
Typ	Gin
Anwendung	pur oder in diversen Cocktails (z.B. Gin & Tonic, Dry Martini, Basil-Smash)
Degustationsnotiz	In der Nase mit Wacholder, Rosmarin und Zitronenschalen. Am Gaumen dominiert der Wacholder, dazu kommen eine leicht pfeffrige Note sowie Nuancen von Rosmarin und Zitrus. Langer Abgang mit einem leicht salzigen Finish.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	u.a. mit Thymian, Rosmarin, Basilikum und grünen Arbequina-Oliven aromatisiert
Ehrungen	World Gin Awards 2017: Gewinner der Kategorie "Contemporary Style Gin"International Wine & amp;



Spirit Competition 2010:
GoldInternational Spirits
Challenge 2010: Silber für
Design & VerpackungSan
Francisco World Spirits
Competition 2009: Silber

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

Beschreibung

Aus dem Fischerdorf Vilanueva, direkt außerhalb von Barcelona gelegen, kommt der Gin Mare. Hergestellt in einer kleinen Kapelle, die eine florentinische Kupferbrennblase mit einer Kapazität von 250 Litern beherbergt, wurde dem Produkt ein besonders einprägsamer Name verliehen, der unweigerlich an das Meer ("Mar/Mare") denken lässt. Die Brüder Mark und Manuel Giro Ribot wollten mit ihrer Marke in die Fussstapfen ihres Vaters treten, der den berühmten spanischen GIN MG erfand und vermarktete. Somit setzten sie sich 2007 mit Global Premium Brands in Verbindung und fingen an, 45 Botanicals einzeln in neutralem Alkohol zu mazerieren und zu destillieren. Nach jahrelangem Probieren legten sich die Brüder auf sechs Haupt-Komponenten fest: die Arbequina-Olive sowie diverse Zitrusfrüchte (süße Orangen, Bitterorangen und Zitronen) aus Spanien, Rosmarin aus der Türkei, Thymian aus Griechenland, Basilikum aus Italien und Wacholderbeeren vom Grundstück der Brennerei. Das Team lässt die Zitruschalen für ein ganzes Jahr lang mazerieren, während der Rest der Botanicals ungefähr 36 Stunden lang mit dem Alkohol interagiert. Jeder Arbeitsschritt vom Mazerieren bis hin zum Abfüllen und Etikettieren der Flaschen wird in der kleinen Destillerie von Hand ausgeführt.