DRINKS.

Forest Dry Gin Winter 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701325
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Belgien
Region	Antwerpen
Abfüller	Forest Spirits De Burburestraat 4a 2000 Antwerpen Belgien
Marke	Forest
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	dominante Wacholdernoten und Zitrusaromen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit saisonalen Botanicals aus einem kultivierten Waldareal nahe Antwerpen hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Jede Jahreszeit hat ihren ganz eigenen Duft, Geschmack und Charakter. Dies in einem Gin einzufangen, war der Wunsch von Sommelier und Restaurant-Besitzer Jurgen Lijcops aus Belgien. Die saisonalen Ingredienzien für seine Forest Gins bezieht der Gastronomie-Experte von einem 3,5 Hektar grossen

Waldareal nahe Antwerpen, wo Kräuter und Früchte wie Bergamotte, Koriander, Angelika, Birnen, Äpfel und Lavendel nach ökologischen Grundprinzipien wachsen, reifen und gedeihen. Und obwohl allen Forest Dry Gins eine starke Wacholdernote zugrunde liegt, sind sie grundlegend verschieden.
Der Winter Gin entsteht durch die vierfache Destillation einer Getreidemaische sowie die Mazeration und Destillation ausgesuchter Botanicals. Zum Schluss werden die alkoholischen Flüssigkeiten miteinander geblendet und für ein paar Wochen gelagert. Der Forest Dry Gin Winter kommt ganz ohne süssende Stoffe aus und schmeckt "Old School"-mässig nach Wacholder und Zitrus. Dabei sind auch Lavendel und Birne mit von der Partie. Mit einem Premium Tonic aufgefüllt und ein paar Tropfen Orangen Bitters veredelt, entsteht ein winterhafter Drink, der natürlich zu jeder Jahreszeit und in jeder Klimazone getrunken werden darf.