

DRINKS.

Siderit Ginger Lime Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701438
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Kantabrien
Abfüller	Distilleries Siderit SL., Barrio los Riegos, 5, Calle de las Naves, 1, 39478 Arce, Cantabria, Spanien
Marke	Siderit
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Aromen von Ingwer und Limette, dazu Wacholder, Roggenwürze und Blütensüsse.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Bergtee, Wacholder, Mandarinen, Angelika, Koriander, spanischen Marcona-Mandeln, Kardamom, Bitterorangenschalen, rosa Pfeffer, Hibiskusblüten, Veilchenwurzel, Limetten und Ingwer aromatisiert, auf Basis von Roggenbrand, in einer gläsernen Destille in
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



Beschreibung

Die Geschichte der beiden Gin-Macher David Martinez Prieto und Rubén Montero Leivas aus Kantabrien begann in etwa so, wie sie bei allen jüngst aufsteigenden Craft-Destillateuren begann: Die beiden Hochschulfreunde sassen eines Abends zusammen und schwelgten in fantasiereichen Ideen, bis sie den Entschluss fassten, selbst Spirituosen herzustellen. Der scheinbar unaufhaltsame Boom des "Ginebras" (=Gins) in Spanien und die reichhaltige Küsten- und Bergnatur der Heimat gaben ausreichend Anlass dazu, zu glauben, man könnte einen wertvollen Beitrag zur Szene leisten. Da hier zwei perfektionistische Ingenieure aufeinander trafen, brauchte es 138 verschiedene Rezepturen, bis der Siderit Gin ausgefeilt genug war. Seit 2012 sorgt die Marke nun für ordentlich Wirbel in der Gin-Branche. Der Name ist auf ein zentrales Botanical zurückzuführen, welches für die kantabrischen Berge charakteristisch ist: Das Ysopblättrige Gliedkraut (*Sideritis hyssopifolia*), vereinfacht auch als "Bergtee" bekannt. Dazu kommen Wacholder, Mandarinen, Angelika, Koriander, spanische Marcona-Mandeln, Kardamom, Bitterorangenschalen, rosa Pfeffer, Hibiskusblüten und die auf dem Etikett abgebildete Veilchenwurzel als vielleicht wichtigstes Botanical im elfteiligen Mix. Als Basisalkohol wird nach alt-niederländischem Vorbild ein Roggenbrand herangezogen. Ganz eigen ist auch die Brennanlage, die komplett aus Borosilikat-Glas besteht und mit reinem Alkohol gereinigt wird, damit keine fremden Aromen auf die Flüssigkeit abfärben.

Für die Gingerlime-Edition kamen asiatischer Ingwer und Limetten zum Gin-Grundgerüst hinzu. Jene beiden Botanicals nehmen letztendlich auch die führende Position im Geschmacksprofil ein, werden jedoch von den bittersüssen, floralen und würzigen Noten unterstützt.