DRINKS.

Santamanía Gin 70cl



Zusatzinformation

ZuSatziiiioiiiatioii	
701465	
41%	
70cl	
Spanien	
Madrid	
UNIQUE SPIRITS S.L., Dublín 9, 28232 Las Rozas, Madrid, Spanien	
Santamanía	
London Dry Gin	
pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Bramble, French 75)	
Trauben- und Zitrusnoten zeigen sich als erstes und werden schon bald von Wacholder, Kardamom und Koriander ergänzt. Fruchtigsüss im Abgang mit Himbeeren und Trauben.	
Destillierter Gin	
Traubenalkohol mit Wacholderbeeren, Koriandersamen, Süssholz, Limetten und Zitronen, Engelwurz, Veilchenwurzel, Pistazien, Zimt, Himbeeren, weissem Pfeffer, Ingwer und Rosmarin aromatisiert	



Ehrungen	Hong Kong International Spirits
	Competition 2015: Silber //
	Francisco World Spirits
	Competition 2015: Doppel-
	Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach
	Art. 16 Abs. 4 der
	VERORDNUNG (EU) Nr.
	1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

In einem Gewerbegebiet am Stadtrand von Madrid befindet sich Spaniens erste städtische Gin-Brennerei, die Destilería Urbana. Javier Domínguez, Ramón Morillo und Victor Fraile arbeiten hier seit 2014 unermüdlich daran, ihrem Gin einen Platz am Spirituosenhimmel zu verschaffen, und sie sind auf dem besten Weg dahin. Genau 761 Tage dauerte es, bis alle Genehmigungen eingeholt waren und aus den vielen verschiedenen Test-Rezepturen die "eine" gefunden war. Heute produziert die Mikro-Destillerie allerhöchstens 330 Flaschen pro Charge und lässt ihren Spiritus in originell bedruckte Flaschen abfüllen. Da Spanien ein grosses Weinbauland ist, entschied man sich bezüglich der alkoholischen Basis für ein Destillat aus Weintrauben. Für die komplementären Geschmackszüge sorgen 14 Botanicals, darunter Pistazien, Zimt, Himbeeren, weisser Pfeffer, Ingwer und Rosmarin sowie die "üblichen Verdächtigen". Abschliessend wird der Gin mit vulkanischem Wasser von den Kanaren vermischt. Gerade wegen der Himbeer- und Traubennoten ist der Santamanía Gin eine interessante Zutat in Cocktails wie Bramble oder French 75, darf aber natürlich auch ohne alles oder als Gin Tonic probiert werden.