

DRINKS.

Rock Rose Navy Strength Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701475
Alkoholgehalt	57%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Highlands
Abfüller	Dunnet Bay Dunnet KW14 8YD, Vereinigtes Königreich
Marke	Rock Rose
Typ	Gin
Anwendung	für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	beerig-fruchtige Noten gesellen sich zu Wacholder- und Zitrustönen, floralen (nsbesondere rosigen) Nuancen sowie frischen bis würzigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit 18 Botanicals angereichert, darunter: Sanddorn, Vogelbeeren, Eisenkraut, Blaubeeren, Rosenwurz, Wacholder, Koriander, Kardamom.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Schon allein die Tatsache, dass dieser Gin in eine schöne Keramikflasche mit Wachsverschluss gefüllt ist, zeugt davon, dass es sich um einen handgefertigten Premium Gin handelt. Das neue Lebensprojekt der Ehepartner Martin und Claire Murray aus Schottland begann Ende 2011, als sie den Entschluss fassten, ihr Hochschulwissen anzuwenden und ihren eigenen Scottish Highland Gin zu produzieren. Die Dunnet Bay Distillery wurde 2014 fertiggestellt. Der Ort des Geschehens nennt sich Caithness und liegt im äussersten Norden des schottischen Festlands, quasi mit Blick auf die Orkney Inseln. Was aber kommt alles in die Destille, um den fruchtig-milden und leicht würzigen Geschmack des Rock Rose Gins zu erzeugen? Die Hauptrolle spielen ganz klar die Wacholderbeeren, welche in diesem Fall einmal aus Bulgarien und einmal aus Italien importiert werden – denn so unglaublich es auch klingen mag, überbringen die Beeren je nach ihrem Herkunftsland unterschiedliche Aromen. Weiterhin von Bedeutung sind regionale Zutaten wie Sanddorn, Vogelbeeren, Eisenkraut, Blaubeeren und die namensgebende "rock rose", auch bekannt als Rosenwurz (*Rhodiola rosea*). Jene Pflanze gedeiht ausschliesslich in den kalten, alpinen bis arktischen Regionen und bildet gelbe Blütenstände aus. Martin und Claire ziehen für ihren Gin die Wurzeln der Pflanze heran, welche eine rosig-florale Note an die Flüssigkeit abgeben. Zu jenen Spezialitäten gesellen sich schliesslich noch ein paar klassische Botanicals wie Koriander und Kardamom sowie einige geheim gehaltene Zutaten. Alle 18 Botanicals befinden sich während des Destillationsvorgangs in speziellen Körben und geben ihre Aromen mittels Dampfinfusion ab. Von der individuell angefertigten John Dore Kupferdistille geht es anschliessend in die ansehnlichen Keramikflaschen, und dann ab in die weite Welt.

Die Navy Strength-Version ist für alle Cocktailtrinker gedacht, die das spezielle Aroma des Rock Rose Gins auch nach der Vermischung mit anderen Zutaten herauschmecken wollen. Durch den erhöhten Alkoholgehalt kommen die fruchtig-beerigen, floralen Noten nämlich noch intensiver zum Vorschein.