

DRINKS.

Glendalough Wild Botanical Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701730
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Irland
Region	Wicklow
Abfüller	Glendalough Distillery
Marke	Glendalough
Typ	New Western Dry Gin
Anwendung	pur oder für simple Drinks, z.B. mit klassischem Tonic, Sodawasser oder Fruchtsaft gemischt
Degustationsnotiz	überwiegend herbal und floral mit Anklängen von Waldkräutern, Wacholder, Blumen, Gewürzen, Gräsern und Beeren.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit wildgepflückten Botanicals (u.a. Süssholzwurzel, Holunderblüten, Schafgarbe, Himbeeren, Brombeerblätter, Rosen, Wasserminze, Waldmeister, Zitronenmelisse und Süssdolde) aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Im Sommer 2014 brachte die Glendalough Distillery ihren ersten "Seasonal Gin" mit lokalen, saisonalen und wildgepflückten Botanicals heraus. Während alle Jahreszeiten-Gins dieselbe Basis aus Wacholder, Angelika, Koriander, Bittermandel, Iriswurzel und Orangenschale besitzen, weisen sie jeweils ganz bestimmte Zutaten auf, die typisch für die Region rund um Wicklow sind. Das Geschäft mit den Seasonal Gins ist originell, hat aber auch seine Nachteile - so lassen sich die Gins schlecht das ganze Jahr über verkaufen, sondern nur während ganz bestimmter Monate. Mit dem Wild Botanical Gin wollte man deshalb alle Jahreszeiten in eine Spirituose packen. Der Gin beinhaltet Süssholzwurzel, Süssholzrinde, Holunderblüten, roten Klee, Schafgarbe, Himbeeren, Margerite, Brombeerblätter, Rosen, Wassermintze, Waldmeister, Zitronenmelisse, Süßdolde, Echtes Labkraut und Graue Glockenheide. Für das Sammeln der wilden Botanicals ist Geraldine Kavanagh verantwortlich. Sie stellt sicher, dass ihre täglichen Spaziergänge durch die Natur ohne negative Auswirkungen bleiben und sich die Pflanzen immer wieder regenerieren können. Die Botanicals werden binnen Stunden für die Gin-Herstellung verwendet. Dabei gehen einige Aromen durch Mazeration, andere wiederum durch Dampfinfusion in den Alkohol über. Beim Tasting verbreitet der Gin erwartungsgemäss eine ganze Reihe von Nuancen, von grasig und blumig über würzig und beerig bis hin zu waldig und kräuterig. Der Gin sollte vorzugsweise pur verkostet oder mit wenig komplexen Mixern kombiniert werden, wie etwa Sodawasser oder Grapefruitsaft.