

DRINKS.

Puerto de Indias Blackberry Premium Gin 70cl 37.5%



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702160
Alkoholgehalt	37.5%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Sevilla
Abfüller	Fábrica Los Alcores de Carmona, Finca Brenes, Carretera Carmona - El Viso s/n, 41410 Carmona, Séville, Espagne
Marke	Puerto de Indias
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur oder für diversen Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	samtig-fruchtiger Geschmack nach Brombeeren, dazu Noten von Wacholder, Zitrusfrüchten und Zimt.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	in holzbefeuerten Kupferkesseln gebrannt; mit Brombeeren verfeinert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Wenn im Juli die Brombeer-Saison anbricht, herrscht Ausnahmezustand bei Spaziergängern: Die wild wachsenden Früchte lassen sich an Wegesrändern, in Wäldern und auf Böschungen finden, und können durchgehend bis Oktober gepflückt werden. Manche Obstliebhaber haben die Büsche mit den dunklen, kleinen Beeren auch in ihrem Garten gepflanzt. Wer die Brombeeren nicht gleich auf der Stelle isst, verwertet sie gerne in Nahrungsmitteln und in Getränken. Die außerordentliche Beliebtheit der Früchte haben auch Ginhersteller erkannt.

Die Geschichte des Puerto de Indias Blackberry Gins beginnt in Carmona, einer überschaubaren Ortschaft in der trockenen Provinz Sevilla in Südspanien. Seit 1880 hat sich die handwerklich betriebene Brennerei als Hersteller von Premium-Destillaten etabliert. Die Kupferkessel werden noch ganz urtümlich mit Brennholz in Gang gebracht. Was genau in den Gin reingepackt wird, will man nicht verraten. Herauszuschmecken sind selbstverständlich die Brombeeren und der Wacholder, aber auch ein bisschen Zitrus, Blüten und Zimt. Mit einem Hauch von Lila setzt der Blackberry Gin klassische Longdrinks so richtig in Szene. Den Gin&Tonic sollte man dabei am besten in einem Copa-Glas servieren, damit sich Brombeerstücke und Zimtstangen als Garnitur hinzufügen lassen.