

DRINKS.

Sibling Triple Distilled Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703014
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	England, Cheltenham
Abfüller	Sibling Distillery Ltd., Coxhorne Farm, London Rd, Charlton Kings, Cheltenham GL52 6UY, Vereinigtes Königreich
Marke	Sibling
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. mit Tonic Water oder Zitronenlimonade gemischt
Degustationsnotiz	mit Aromen von Wacholder, Zitrusfrüchten, Pfeffer, Beeren und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	dreifach auf der Basis von Zuckerrohr destilliert; per Dampfinfusion mit Koriander, Kardamom, Iriswurzel, Kubebenpfeffer, Süssholz, Orangen, Zitronen, Blaubeeren, Vanilleschoten und Wacholder angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Als Digby Elliott-Berry zusammen mit ihren drei Geschwistern in die Gin-Welt vorstoss, war sie ironischerweise nicht einmal alt genug, um die Eigenkreation zu probieren. Damals, im Jahr 2014, hatte sie gerade ihren 15. Geburtstag gefeiert. Das restliche Team war zwischen 18 und 22 Jahren alt. Felix, Clarice, Cicely und Digby haben die Sibling Distillery mit der Hilfe ihrer Eltern aufgebaut, von denen sie von früh auf gelernt hatten. Roland und Stephanie sind Inhaber der Battledown Brewery in Cheltenham und experimentieren liebend gerne mit Botanicals für ihre Craft Biere. Davon inspiriert entstand die Idee, einen jugendlich-frischen Gin zu erzeugen. Die Destille fand natürlich zunächst in dem elterlichen Brauereigebäude Platz. Um die Rezeptur zu entwickeln, liess man 100 bekennende Gin-Enthusiasten 20 verschiedene Exemplare kosten und die wahrgenommenen Aromen bewerten. So arbeiteten sich die Geschwister zu denjenigen Botanicals vor, die stets die höchsten Bewertungen erhielten. In die finale Auswahl schafften es Koriander, Kardamom, Iriswurzel, Kubebenpfeffer, Süssholz, frische Orangen und Zitronen, Blaubeeren, Vanilleschoten - und natürlich Wacholder. Der Basisalkohol wird aus Rohrzucker hergestellt, welcher zunächst in einer Pot Still und dann in einer Column Still zu einem klaren Brand umgewandelt wird. Die ätherischen Öle der Botanicals gehen schliesslich per Dampfinfusion in den Alkohol über. Nachdem 17.5 Liter Gin produziert wurden, füllt man den Korb mit den Botanicals wieder auf, um die Frische der Aromen zu garantieren. Die gesamte Sibling Distillery besteht übrigens aus Glas und Edelstahl, und befindet sich direkt neben der Battledown Brauerei. In dem Gebäude ist sogar genug Platz, um Touren und Tastings anzubieten. Die Aufmachung des Triple Distilled Gins ist modern und jugendlich - so, wie man es von den vier Geschwistern eben erwarten dürfte.