

# DRINKS.

## NY Distilling Perry Tot Navy Strength Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	703254
Alkoholgehalt	57%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	New York
Abfüller	New York Distilling Company
Marke	NY Distilling
Typ	Gin
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Gimlet, G&T, Hot Toddy...
Degustationsnotiz	mit pfeffrig-würzigen, wacholderigen, nussig-erdigen und zitrusfruchtigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	u.a. mit Wacholder, Zimt, Kardamom, Sternanis, Zitrone, Orange, Grapefruit und Wildblütenhonig aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Beschreibung**

Craft Destillieren tauchen gerade erst wieder in den Grosstädten dieser Welt auf. Denn obwohl in den Städten am meisten konsumiert wird, kommen viele Spirituosen vom Land, wo der Zugang zu den landwirtschaftlichen und natürlichen Zutaten besonders einfach ist und Produktions - wie Lagerhallen reichlich Platz finden. München, London, Barcelona, Basel, Dublin und Wien - sie alle besitzen bereits ihre eigenen Spirituosen. Dass die Megametropole New York keine Hochburg der Spirituosenproduktion ist, dürfte noch niemandem negativ aufgefallen sein, denn lokale Attraktionen und Karrierechancen gibt es zu genüge. Doch Tom Potter, Bill Potter und Allen Katz störten sich daran (oder sahen zumindest gute Erfolgsaussichten) und formierten sich zu einem Team, um 2011 die New York Distilling Company ins Leben zu rufen. Drei Gins und zwei Rye Whiskeys mit interessanten Namensgebungen gehören zum Sortiment der Brennerei, die in der Richardson Street in Brooklyn ihr Zuhause hat.

Der Perry's Tot Navy Strength Gin ehrt den lange verstorbenen Seeoffizier Matthew Calbraith Perry. Dieser wusste wohl allzu gut, was "Navy Strength" bedeutet: Der hohe Alkoholgehalt der an Bord gelagerten Spirituosen beeinträchtigte die Funktionalität des Schiesspulvers nicht, sollte es mal zu einem kleinen Missgeschick kommen. Ausserdem konnte man den Alkohol ja einfach nachträglich verdünnen. Der 57%-ige Gin ist idealerweise zum Mixen gedacht, wobei die pfeffrig-würzigen, wacholderigen, nussig-erdigen und zitrusfruchtigen Anklänge selbst in Longdrinks noch deutlich auszumachen sind.