

DRINKS.

House of Botanicals Old Tom Gin 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703306
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Aberdeen
Abfüller	Dr. Adam Elmegirab's Bitters Ltd, The House of Botanicals Arch 4, Palmerston Road Aberdeen, AB11 5RE
Marke	House of Botanicals
Typ	Old Tom Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Martinez, Tom Collins...
Degustationsnotiz	in der Nase mit floralen Noten, Gewürzen, erdigen Elementen und Wacholder. Am Gaumen sind Pinien, Koriander, Zitrusorbet, Kamille, Wacholder und diverse Gewürze auszumachen. Langer Abgang mit süssen und würzigen Noten.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	in London unter Verwendung von acht Botanicals destilliert und in Aberdeenshire mit Saffran, Kamilleblüten und Rohrzucker angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Adam Elan-Elmegirab wandelte sich 2009 von einem ambitionierten Bartender zu einem Geschäftsinhaber, als er nach einer 18-monatigen Vorbereitungszeit die Boker's Bitters auf den Markt brachte. Die Bitters hatte es schon früher einmal gegeben, doch sie waren aufgrund von unglücklichen Umständen in absolute Vergessenheit geraten. Adam hegte den Wunsch, auch anderen längst vergessenen Cocktail-Bitters neues Leben einzuhauchen. Gleichzeitig wollte er als Antwort auf die aktuellen Trends in der Barszene völlig neue Kreationen erschaffen. 2018 brachte "Dr. Adam" dann den ersten Old Tom Gin auf den Markt, der nach dem Firmensitz und Produktionsgebäude, dem House of Botanicals, benannt ist. Dieses befindet sich nahe des Bahnhofs von Aberdeen, Schottland. Allerdings findet der erste Produktionsschritt des Old Tom Gins in London statt, wo die Destillation mit Botanicals aus aller Welt - namentlich Wacholder, Angelika, Veilchenwurzel, Koriander, Cassia, Mandeln, Orangenschalen und Zitronenschalen - stattfindet. Der Dry Gin wird dann ins House of Botanicals gesandt, wo man eine Mazeration von marokkanischen Safran- und Kamilleblüten vornimmt. Als letztes kommt die süssende Komponente hinzu: Muscovado-Rohrzucker aus Mauritius. Der Old Tom Gin besitzt eine Trinkstärke von 47% und kann mit Bourbon, Cider, Tonic Water, Bitter Lemon, diversen Cocktail-Bitters, Apple Brandy, trockenem Weisswein und und und kombiniert werden. Die offizielle Servierempfehlung lautet: 6cl Vermouth, 3cl Old Tom Gin, 2 Dashes Maraschinlikör und 3 Dashes Boker's Bitters in einem Mixing Glas mit Eis verrühren - schon hat man einen Martinez-Cocktail.