

DRINKS.

Jaisalmer Indian Craft Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703381
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Indien
Region	Uttar Pradesh
Abfüller	Radico Khaitan Ltd., National Highway 10, Asoda Todran, Haryana 124506, Indien
Marke	Jaisalmer
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur, im Gin&Tonic oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	mit grasig-frischen, erdigen und würzigen Noten, wobei Wacholder, Zitrus, Angelikawurzel, Kubebenpfeffer und Süssholz herausstechen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	vierfach destilliert; mit Wacholder, Kümmelsamen, Kubebenpfeffer, Angelikawurzel, Darjeeling Grüntee, Zitronengras, Vetiver-Süssgras, süßen Orangenschalen, Zitronenschalen, Süssholz und Koriander angereichert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach



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

Beschreibung

Jaisalmer ist der Name einer im 12. Jahrhundert gegründeten Wüstenstadt im nordwestlichen Rajasthan, die während den Zeiten des Karawanenhandels zwischen Indien und Arabien ihre Blütezeit erlebte. Ausserdem war sie bis 1818 die Hauptstadt des gleichnamigen Fürstenstaats. Die mittelalterliche Festung, welche über der zum Wohnen und Arbeiten genutzten Unterstadt thront, macht Jaisalmer zu einem beliebten touristischen Ziel. Ab 2018 dürften aber auch Gin-Trinker Interesse an der Stadt finden, denn sie leiht dem Indian Craft Gin von Radico Khaitan ihren Namen. Das Unternehmen stellt den Gin allerdings nicht in Jaisalmer, sondern in der Rampur Distillery in Uttar Pradesh her. Der Gin stützt sich auf einen dreifach gebrannten Grundalkohol, der in der Folge mit elf Botanicals angereichert wird. Davon bezieht man sieben aus sämtlichen Ecken Indiens. Die komplette Liste umfasst Wacholder, Kümmelsamen, Kubebenpfeffer und Angelikawurzel sowie Darjeeling Grüntee, Zitronengras, Vetiver-Süssgras, süsse Orangenschalen, Zitronenschalen, Süssholz und Koriander aus Indien. Geschmacklich ist der Gin eher von klassischen Aromen geprägt, welche durch ein wenig pikante Würze aufgelockert werden. Der Jaisalmer Indian Craft Gin wurde erst 2018 herausgebracht und brilliert mit einer ästhetischen Verpackung, welche die royale und luxuriöse Seite von Jaisalmer hervorheben soll. Der Gin lässt sich am besten mit einem Tonic Water kombinieren.