

DRINKS.

HAVN Bangkok Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703536
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Belgien
Region	Antwerpen
Abfüller	HAVN, Antwerpen, Belgien
Marke	HAVN
Typ	Dry Gin
Anwendung	pur auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Ginger Ale aufgefüllt)
Degustationsnotiz	frischer und kräftiger Geschmack mit Zitrusaromen, Ingwer und essbaren Blumen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	u.a. mit Zintronengras, Ingwer und Kaffirlimettenblättern aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wie schmecken die grossen Häfen dieser Welt? Die Marke HAVN versucht, darauf eine Antwort zu finden. Die HAVN Gins entstanden 2016 durch eine Kollaboration zwischen dem reisefreudigen

Unternehmer Steve Symons und dem jungen Meisterbrenner der Belgian Spirits Company, Pieter-Jan Frooninckx. Auf der Grundlage ganz spezieller Botanicals sollen die Spirituosen den Charakter einer bestimmten Region widerspiegeln. In punkto Ästhetik sind die HAVN Gins nur schwer zu toppen: Die Flaschen werden mit metallischer Farbe besprüht und dann mit elektrischer Ladung überprägt - diese Prozedur führt dazu, dass jede Flasche einzigartige Muster und Farbschimmer annimmt!

Die vergoldete Bangkok-Edition wurde mit Zitronengras, Ingwer und Kaffirlimettenblättern angereichert. Bangkok ist nicht unbedingt als Hafenstadt bekannt - der grösste Industriehafen der Region, welcher auch als Anlegestelle für Kreuzfahrtschiffe dient, befindet sich im 1,5h entfernten Laem Chabang am Golf von Thailand. Allerdings gibt es auch in der Stadt bedeutende Hafengebiete sowie unzählige Anlegestellen, die sich an dem stark geschwungenen Fluss aneinanderreihen. Als Umschlagsplatz exotischer Waren und Gewürze lockte Bangkok schon zu frühen Zeiten Seefahrer aus aller Welt an. Heute prägen vor allem Container, Kräne und Werkshallen das Bild. Der HAVN Gin Bangkok vermittelt einen leichten und frischen Eindruck. Er wird am besten mit einem Ginger Ale kombiniert und mit Zitronengras sowie Limettenschnitzen garniert.