

DRINKS.

O'live Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703709
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Belgien
Region	Westflandern
Abfüller	O'live BV, Outrijvestraat 24, B-8551 Zwevegem, Belgien
Marke	O'live
Typ	Gin
Anwendung	pur auf Eis oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Dirty Martini, Gin Tonic, Tom Collins, Gin Gin Mule...
Degustationsnotiz	mild und frisch mit dezentem Olivengeschmack.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit Maisalkohol, Oliven, Wacholderbeeren und zwei weiteren Botanicals hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Oliven - man liebt sie, oder man hasst sie. Die mediterranen Steinfrüchte schmecken in rohem Zustand

so bitter, dass sie erst durch das Einlegen in Salzlake so richtig geniessbar werden. Zunächst gelblich-grün, wandelt sich ihre Farbe mit zunehmendem Reifegrad in schwarz. Wenn sie nicht pur als Antipasti gegessen oder zu Pasten verarbeitet werden, nimmt man die herzhaft schmeckenden Früchte zumeist in Form von Öl auf. Wer Oliven gegenüber nicht abgeneigt ist, kann sich diesen belgischen Gin einmal näher zu Gemüte führen: Der O'live Gin ist der erste Gin überhaupt, bei dem sich alles rund um Oliven dreht. Die Idee dazu hatten die Unternehmerinnen Griet van Biervliet und Sofie Gardyn - die beiden waren zwar schon immer von Oliven angetan, wurden aber erst durch den erlebten Enthusiasmus der Olivenbauern in der Provence zum Gin inspiriert. Die Ölbäume wachsen sehr langsam und können viele Hundert Jahre alt werden, sodass ihre Kultivierung meist eine Angelegenheit von Generationen ist. Für die Verwendung im Gin werden die Oliven entkernt und getrocknet, und anschliessend zur Mazeration und Destillation in Maisalkohol eingelegt. Daneben sind nur drei weitere Botanicals für den Geschmack des O'live Gins zuständig - sie alle werden einzeln destilliert. Nach dem Blending geht es dann ab in die Flasche, die natürlich an eine Flasche Olivenöl erinnern soll. Für einen Dirty Martini, der klassisch mit Oliven garniert wird, ist der O'live Gin nahezu perfekt. Der Gin kann aber nicht nur getrunken, sondern auch in der Küche eingesetzt werden.