DRINKS.

Kapriol Old Tom Gin 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704024
Alkoholgehalt	41.7%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Provinz Treviso, Venetien
Abfüller	Distilleria dell'Alpe, Beniamino Maschio Via San Michele 70, 31020 San Pietro di Feletto (TV), Italien
Marke	Kapriol
Typ	Old Tom Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Tom Collins)
Degustationsnotiz	am Gaumen machen sich frische Bergwaldkräuter, süßliche Blumen, Wacholder, Minze, Rosmarin, Lorbeerblätter und bitterer Hopfen bemerkbar.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	aus Weizenalkohol, diversen Botanicals (u.a. Hopfen, Oregano, Lorbeerblätter, Wacholder, Angelika, Kamille, Rosmarin, Hagebutte) und etwas Zucker hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Ferruccio de Bernard eröffnete 1948 die Distilleria dell'Alpe am Südrand der italienischen Alpen und brachte es mit seinem Kapriol Likör aus Wacholderbeeren, Bergkräutern und Zucker zu einer gewissen Bekanntheit. Er ließ das "Destillat des Waldes", wie man den Likör oftmals nannte, gleich patentieren. Als Beniamino Maschio, der sich sonst auf Grappa spezialisiert, 2002 die Brennerei übernahm, holte er den Kapriol Likör zurück ins Bewusstsein der Menschen. Basierend auf dem originalen Rezept entwickelte er im Jahr 2016 den Kapriol Gin, indem er auf den Zucker verzichtete und weitere herbale Botanicals heranzog. Zu den Aromengebern zählen Hopfen, Oregano und Lorbeerblätter, die bei kalten Temperaturen destilliert werden, sowie Angelika, Kamille, Rosmarin und Hagebutte. Die Wacholderbeeren mazerieren 15 Tage lang im Alkohol, bevor die Destillation in den alten Kupferbrennblasen mit einem Fassungsvermögen von 100 Litern beginnt, die 1947 von Antonio Padovan gefertigt wurden.
Der Kapriol Old Tom Gin kommt dem originalen Likör-Rezept ziemlich nah, da er zumindest ein klein wenig Zucker enthält. Sein Geschmacksprofil ist überwiegend balsamisch, vegetal, herbal und blumig. Fruchtige Noten wird man vergebens suchen, denn der Kapriol Old Tom Gin weist keinerlei Zitrusfrüchte auf, was für einen Gin fast schon unüblich ist. Dadurch wiederum eignet sich die Spirituose gut zum Mixen von Cocktails, die ja ohnehin oftmals schon Zitrussäfte oder andere Zitruskomponenten enthalten.