

DRINKS.

Ableforth's Bathtub Cask Aged Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	GCBA0500
Alkoholgehalt	43.3%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Tunbridge Wells, Kent,
Abfüller	Master of Malt, 8a London Road, Tunbridge Wells, Kent, TN1 1DA, United Kingdom
Marke	Ableforth's
Typ	Gin
Alter	3-6 Monate
Anwendung	Pur, als Gin & Tonic und andere Gin-Cocktails
Degustationsnotiz	In der Nase mit einer eher ungewöhnlichen Vermählung aus Orange und Wacholder mit Butter und Vanille. Am Gaumen setzen sich diese Noten fort, später tritt kandierte Orangenzeste in den Vordergrund. Langer, weicher Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Mit dem sogenannten „Cold Compounding“ Verfahren hergestellt, nicht destilliert, nur mazeriert, in kleinen Holzfässern (Fassungsvermögen: 50 Liter) für ca. 3-6 Monate gereift



Ehrungen	International Spirits Challenge 2016 Gold World Gin Awards 2016 1. Platz International Wine & Spirit Competition 2017 Gold
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Cornelius Ampleforth gilt in der internationalen Spirituosen-Szene als „verrückter Professor“, der bereits seit Jahren in den eigenen vier Wänden mit alten und modernen Rezepturen und Herstellungsmethoden experimentiert. Im Herbst 2011 ging er schliesslich seinem Traum nach und machte sich mit einer kleinen Spirituosen-Manufaktur selbstständig. Eines der ersten Produkte war der Bathtub Gin - ein Dry Gin, der mit diversen Botanicals aromatisiert wird. Darunter: Wacholder, Orangenzesten, Koriander, Zimt, Nelken und Kardamom. Er wird mit dem sogenannten Cold-Compounding-Verfahren hergestellt, bei dem die Botanicals nicht destilliert, sondern nur mazeriert werden. Für die Cask-Aged Edition wurde der Gin zusätzlich noch ungefähr drei bis sechs Monate lang in knapp 50 Liter grossen Fässern gelagert. Durch diese besonders grosse Kontaktoberfläche mit dem Holz wurde dem Gin ein charakteristischer Geschmack verliehen.