

DRINKS.

Magellan Blue Gin 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	GMAG1000
Alkoholgehalt	41.3%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Angeac
Abfüller	Cognac Ferrand, 24 Chemin Prés, 16130 Ars, Frankreich
Marke	Magellan
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art, z.B. Gin Tonic, Aviation...
Degustationsnotiz	Gewürze und Blütenpflanzen drängen sich an die Front, während der Wacholder zurückhaltend bleibt.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit Nelken, Zimt, Kassie, Wacholderbeeren, Orangenschalen, Muskatnuss, Paradieskörner, Lakritz, Koriander und Kardamom in einem vierten Destillationsvorgang angereichert; Infusion mit färbenden Veilchenblüten.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Zur Herstellung des Magellan Gins verwendet man die im französischen Beauce-Tal beheimatete, uralte Weizensorte „Capet“ sowie das Wasser der Gensac-Quelle aus der Region Cognac. Nach einer dreifachen Destillation in der Angeac Distillery fügt das Team dem neutralen Spiritus die frisch gepflückten Botanicals hinzu, um einen finalen Brennvorgang einzuleiten. Jene Botanicals umfassen Nelken, Zimt, Kassie, Wacholderbeeren, Orangenschalen, Muskatnuss, Paradieskörner, Lakritz, Koriander und Kardamom. Der Brennmeister wählt anschliessend das Herzstück des Destillats aus, um es weiterzuverarbeiten. Die bläuliche Farbe des Gins erzielt er durch eine Infusion mit Veilchenblüten.