



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

GIN MARTIN MILLER'S MARTIN MILLER



Vereinigtes Königreich / London



70cl, 40% Vol.



9507807

CHF 39.90

Zusammen mit zwei Freunden entwickelte der Brite Martin Miller 1998 den gleichnamigen Gin, der nach einem überlieferten Verfahren in einer über 100-jährigen Pot Still-Anlage gebrannt wird. Bei den Zutaten konzentriert man sich auf einen eher klassischen Botanical-Mix: So wird der Gin mit Wacholder, Koriander, Angelika, Süssholzwurzel, Zimtrinde (Cassia), Florentiner Schwertlilie (*Iris germanica*) sowie getrockneten Zitronen-, Bitterorangen- und Limettenschalen verfeinert. Muskatnuss sorgt für einen leicht exotischen Touch. Vor der Abfüllung kommt dann noch pures Gletscherwasser aus Island hinzu. Der Bezug zu Island wird auch auf der Flasche dargestellt: Zu sehen ist eine Art Seekarte, die den Weg von England nach Island zeigt.

Degustationsnotizen

pur, als Gin&Tonic oder in vielfältigen Cocktails, z.B. Gimlet, Bramble, Martinez, French 75, Corpse Reviver, Vesper, Ramos Gin Fizz, Hanky Panky...

Vinifikation

Mit Wacholder, Koriander, Angelika, Süssholzwurzel, Cassia, Schwertlilie, Muskatnuss und diversen Zitruschalen aromatisiert; mit isländischem Gletscherwasser vermennt.

Charakter

Würzig-trockener Wacholder und frische Zitrusnoten (v.a. Bitterorange) stechen hervor, während Lakritze und Koriander ebenfalls zur Geltung kommen.