



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE

GIN BEEFEATER LONDON DRY MINI BEEFEATER



Vereinigtes Königreich / London



5cl, 40% Vol.



9507254

Die Wurzeln des Beefeater Gins gehen bis in die 1860er Jahre zurück, als James Burrough £400 für eine kleine Brennerei in Chelsea bezahlte. Hier begann er mit der Entwicklung seiner eigenen Gins. Neben den verschiedensten Stilen kreierte er durch das Verschneiden zweier verschiedener Destillate einen besonders charakteristischen Gin, den er Beefeater nannte. Bis heute stellt dieser Gin den Prototypen des London Dry Gins dar! Der London Dry Gin wird mit neun Botanicals verfeinert: Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurz und -samen, Mandel, Süssholzwurzel, Liliensamen sowie Zitronen- und Orangenschalen. Bevor der Gin vierfach destilliert wird, durchläuft er während 24 Stunden den sogenannten Steeping-Prozess. Dabei werden die Botanicals in Getreidealkohol eingelegt, welcher durch die Mazeration die verschiedenen Aromen aufnimmt. Die achtstündige Destillation wird von Desmond Payne überwacht - nur wenn alle Qualitätsmerkmale stimmen, wird der Gin nach Schottland geschickt, um dort mit besonders klarem Wasser verschnitten zu werden. Der Beefeater, die Figur, die im Etikett zu sehen ist, ist der traditionelle Wächter des Towers of London. Somit war dieser Gin der erste, der sich mit einem regionalen Symbol und nicht mit einem Familien- oder Brennereinamen schmückte.

Degustationsnotizen

Als Gin & Tonic oder für diverse Cocktails

Vinifikation

Aus der Mazeration von Wacholder, sowie 8 weiteren Botanicals wie Koriander, Angelikawurzel, Mandel, Angelikasamen, Süssholzwurzel, Liliensamen sowie Zitronen- und Orangenschale

Charakter

Wacholder- und Zitruslastig in der Nase. Am Gaumen eher trocken, mit viel Koriander und Orange.