





Magellan Blue Gin

Kategorie Gin

Land Frankreich

Region

Produzent

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 70 cl

Jahrgang

Artikelnummer 7486



Vinifikation / Ausbau

Ehrungen: Gewann bei "Gin Masters London" 2008 eine GoldmedailleDegustationsnotiz: Hellblaue Farbe mit fruchtigen Duftnoten. Dazu Wacholder und ein Hauch Zitrusfrüchte. Am Gaumen fruchtig mit Aromen von reifen Früchten, Wacholder und Zitrusfrüchten.

Charakter

Dieser Gin wird in Frankreich von de Angeac Destillery im Small Batch Verfahren produziert. Zur Herstellung des Magellan-Gin wird die in der Region von Beauce beheimatete, uralte Weizensorte "Capet" verwendet. Das benötigte Wasser stammt aus der Gensac-Quelle. Insgesamt elf verschiedene Botanicals werden zur Herstellung dieses Gins verwendet, darunter Irisblüten, die für die hellblaue Farbe des Gins sorgen. Der Name "Magellan" ist eine Hommage an den ersten Weltumsegler Ferdinand Magellan, der durch seine Entdeckungen von fremden Ländern, die Ginproduktion gewissermassen mitprägte. Immerhin stammen viele Botanicals, die für Gins verwendet werden aus diesen Ländern.

Konsumhinweis

pur, "on the rocks", für Drinks und Cocktails diverser Art, zB. für den klassichen "Gin and Tonic"

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen