

DRINKS.

Sharish Blue Magic Gin 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701470
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Ost-Portugal
Abfüller	Sharish Gin, Parque da Cidade, 7200 Reguengos De Monsaraz, Portugal
Marke	Sharish
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	fruchtig mit Äpfeln und Zitrus, dazu Wacholder sowie würzige und florale Untertöne.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	auf Basis eines Molasse-Getreide-Gemischs, mit Äpfeln, Zitronen- und Orangenschalen, Zitronenverbene, Wacholder, Koriander und Nelken per Kalt-Mazeration sowie mit Zimt und Bourbon-Vanille per Infusion angereichert, natürliche Blaufärbung durch den Zusatz
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

António Cuco war schon verheiratet und weit jenseits der 30, als er sein eigenes kleines Unternehmen gründete. Eine Faszination für Gin hatte er schon immer ausgelebt, damals jedoch noch als Aushilfe im Restaurant seiner Eltern, wo er hinter der Theke eine Menge verschiedener Gins hortete. Irgendwann standen die Sterne genau richtig und im Jahr 2014 erhielt er sein Zertifikat als Destillateur. In seiner kleinen Werkhalle stehen heute zwei 300 Liter-Destillen aus Kupfer, in denen die gesamte "Magie" geschieht. Sein Gin ist seinem Heimatort Monsaraz am Stausee Alqueva im Osten Portugals gewidmet. Die Ortschaft auf dem Hügel war bereits den Römern und Mauren bekannt und trägt heute einen unverkennbaren historischen Charme. Tatsächlich könnte man das Gefühl haben, dass hier die Zeit stehen geblieben ist. Die markante Silhouette von Monsaraz und die alles überragende Burg formen das Logo des Sharish Gins und inspirierten gleichzeitig die unkonventionelle, aber sehr elegante Flaschenform. Für die Herstellung seines Gins zieht António Cuco Äpfel, Zitronenschalen, Orangenschalen und Zitronenverbene aus der Umgebung sowie mazedonischen Wacholder, Koriander, Nelken, Zimt und Bourbon-Vanille heran. Die Botanicals werden einzeln kalt mazeriert, und zwar in einer alkoholischen Basis, die zu 50% aus Molasse, zu 35% aus Weizen und zu 15% aus Reis besteht. Einige der Zutaten mazieren "nur" 30 Tage lang, andere jedoch bis zu neun Monate lang. Aus jenen Mazeraten entstehen wiederum einzelne Destillate, die abschliessend zu einem Blend zusammengefügt werden. Der Blend bekommt dann nur noch die Vanille und den Zimt per Infusion zugefügt, schon ist der aufwendig hergestellte Gin aus Portugal versand- und verkaufsbereit.