

DRINKS.

Rick Dry Gin "Brave" 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	702854
Alkoholgehalt	47%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Steiermark
Abfüller	Rick Spirit GmbH, Schwindgasse 6/11, 1040 Wien, Österreich
Marke	Rick
Typ	London Dry Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. mit Tonic Water im Verhältnis 1:2 gemischt
Degustationsnotiz	mit intensivem Wacholder, Pfefferaromen, scharfem Ingwer sowie einem Hauch von Zitrusfrüchten und Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	mit Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel, Zitronen- und Orangenschalen, Kubeben-Pfeffer, Tasmanischem Bergpfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, Kreuzkümmel, Holunderblüte und Kamille aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Falls es diesen Rick wirklich gibt, zeigt er sich nicht gerne im Rampenlicht. Oder steckt Brennmeister Patrick Marchl hinter der ganzen Sache? Ganz so genau weiss man das nicht. Zumindest bezeichnet sich dieser gewisse Rick als ein wahrer Gentleman, denn er verbrachte auf seinen ehemaligen Reisen um die Welt mehr Zeit in den Bars als so mancher Kellner. Dabei verkostete er alle möglichen Gins - nur um schliesslich in seine Heimat zurückzukehren und sein eigenes Ding durchzuziehen. Er schraubte die Messlatte ziemlich hoch - wohl in dem Wissen, dass die Ansprüche der Konsumenten ebenfalls immer höher liegen. Der Rick Gin besteht deshalb aus rein biologischen, regional bezogenen Rohstoffen und wird nach den modernsten Qualitätsstandards im London Dry-Stil in liebevoller Handarbeit gefertigt. Das alles geschieht in einer kleinen Gemeinde in der Steiermark, Österreich.

Dass die "Big Five" der Ginindustrie - Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel sowie Zitronen- und Orangenschalen - im Gin enthalten sein mussten, war von Anfang an klar. Ausserdem mit von der Partie sind beim Rick Gin "Brave" Kubeben-Pfeffer, Tasmanischer Bergpfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, Kreuzkümmel, Holunderblüte und Kamille. Dadurch entstehen pfeffrig-pikante und würzig-scharfe Eindrücke am Gaumen, die durch die Frucht- und Blütenaromen etwas abgemildert werden.