

DRINKS.

Gin & Jonnie Gastro Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 703011 |
| Alkoholgehalt | 45% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Niederlande |
| Region | Schiedam |
| Abfüller | Onder de Boompjes Distillery, Buitenhavenweg 132, 3113 BE Schiedam, Niederlande |
| Marke | Gin & Jonnie |
| Typ | Gin |
| Anwendung | pur oder für diverse Drinks und Cocktails |
| Degustationsnotiz | Zitrus, Fenchel und Pfeffer dominieren. |
| Verkehrsbezeichnung | Gin |
| Details | mit 16 Botanicals aromatisiert, darunter fünf Pfefferarten, vier Zitrusarten und Fenchel |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Ein Flaschendesign mit einem Totenschädel ist wahrlich nichts Neues. Doch dafür ist der Inhalt dieses Gins ziemlich interessant. Hierbei handelt es sich um das Werk von dem renommierten Chefkoch und

Restaurantbesitzer Jonnie Boer, seiner engagierten Frau sowie den Destillateuren der geschichtsträchtigen Onder de Boompjes Brennerei in Schiedam. Jonnie, der mit 24 Jahren im Sternerestaurant De Librije zu arbeiten begann und es später übernahm, trank schon immer gerne Gin & Tonic und experimentierte mit den verschiedensten Konstellation und Garnituren. Als er später auf der Suche nach dem perfekten G&T war, stolperte er über die Onder de Boompjes Brennerei, die schon seit 1658 Genever und Gin produziert. Eins war klar: Die Basis für seinen Gin muss auf jeden Fall die fundamentalen Botanicals - namentlich Wacholder, Kardamom, Süssholz, Kümmel und Angelikawurzel - enthalten. Um dem Gin schliesslich einen persönlichen Touch zu verleihen, fügte Jonnie seine Lieblingsbotanicals hinzu. Dabei handelt es sich um Fenchelblüten und Fenchelsamen, Grapefruit, Verbene, Zitrone und Orangenschale sowie fünf verschiedene Pfefferarten. Diese wären: Jamaika-Pfeffer, Szechuan-Pfeffer, Voatsiperifery-Pfeffer, Sarawak-Pfeffer und Langer Pfeffer. Und weil Jonnie von ganzem Herzen Gastronom ist, hat er auch gleich noch ein paar Food Pairing-Tipps parat. Angeblich schmecken Austern, Flussbarsch und Brownies ganz ausgezeichnet zu dem Gin. Dieser kann derweil nicht nur als G&T serviert, sondern z.B. auch mit Rotebeetesaft gemischt werden.