

DRINKS.

Warner Edwards Rhubarb Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703256
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Northamptonshire
Abfüller	Warner Edwards Distillery Ltd, 34 High St, Harrington, Northampton NN6 9NU, Vereinigtes Königreich
Marke	Warner Edwards
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Gimlet, Gin Sour, Gin Fizz...
Degustationsnotiz	mit dominantem Rhabarber, dazu Noten von Muskatnuss, Ingwer, Vanille, Wacholder, Zitrus und Koriander.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	durch die Zusammenführung von Rhabarbersaft und Dry Gin hergestellt
Ehrungen	International Wine and Spirit Competition 2015: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Hinter der Ginmarke Warner Edwards versteckt sich ein zehnköpfiges Team, das von Tom Warner und Tina Warner-Keogh angeleitet wird. Die beiden hegten schon immer den Traum, von ihrer eigenen Farm aus ein kleines Unternehmen aufzubauen. Ursprünglich stand die Idee im Raum, ätherische Öle herzustellen, doch die Warners liessen sich schnell von dem anhalten Gin-Boom inspirieren und entschlossen sich dazu, in die Welt der Sprituosen einzusteigen. Immerhin würde der Bauernhof sämtliche gewünschte Zutaten liefern, während sich eine geeignete Wasserquelle in nur 300 Metern Entfernung befindet. Die allererste Flasche der Marke Warner Edwards wurde am 6. Dezember 2012 verkauft. Nur zwei Monate zuvor komplettierte „Curiosity“ das Team - so nennen die Warners liebevoll ihre handgefertigte Kupferbrennblase von der deutschen Arnold Holstein-Familie. Im November 2016 traf dann die kleinere Brennblase „Satisfaction“ ein, um „Curiosity“ etwas Arbeit abzunehmen. Ausserdem kann das Team dank ihr jederzeit mit neuen Geschmacksrichtungen experimentieren. Die Pink Gin-Variante von Warner Edwards hat ihre Farbe nicht etwa speziellen Bitters oder roten Beerenfrüchten zu verdanken - den Unterschied macht der ausgepresste Rhabarbersaft, der mit dem Harrington Dry Gin vermischt wird. Dem Gin fügte man die genau richtige Menge an Zucker bei, um die natürlich sauren Noten des Rhabarbers angenehm wirken zu lassen. Neben Rhabarber lassen sich Orangen, Vanille, Wacholder, Kardamom, Muskatnuss, Koriander und Ingwer herauschmecken. Zu den offiziellen Cocktail-Empfehlungen zählen Gin Sour, Martini, Gimlet und Gin Fizz. Mit Fentiman's Rose Lemonade gemischt, ergibt der Rhubarb Gin ausserdem einen herrlich roséfarbenen Drink.