

DRINKS.

Barra Atlantic Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703711
Alkoholgehalt	46%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Grossbritannien
Region	Schottland, Isle of Barra
Abfüller	Isle of Barra Distillers Ltd
Marke	Barra
Typ	Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	floral, herbal und würzig mit Zitrus, Wacholder und Seetang als Leit-Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit Knorpeltang von der Inselküste versetzt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Seetang ist nicht nur für Meeresbewohner schmackhaft - auch der Mensch findet durchaus Gefallen an dem salzig-würzigen, gleichzeitig aber süsslichen Geschmack der Algen. In Asien wird Seetang gerne zu Sushi, Salat und anderen Spezialitäten weiterverarbeitet, oder in getrockneter Form als Snack verkauft. Auch die Gin-Industrie hat Interesse an den Algen gefunden, denn sie sind ein schnell nachwachsender

Rohstoff und verleihen der Spirituose einen maritimen Charakter. Für den Barra Atlantic Gin wählte man Knorpeltang (Carrageen seaweed) aus, eine lila-rötliche Algenspezies, die an Felsenküsten und in Ästuaren wächst. In der Nahrungsmittelindustrie ist die Alge kein Neuling, denn ihre enthaltenen Polysaccharide sind eine vegane Alternative zu Gelatine. Auf der schottischen Isle of Barra sammelt man den Seetang seit 2017 ein, um ihn als Hauptbotanical zu verwenden. Die Isle of Barra Distillery öffnete erst 2019 ihre Pforten, nachdem alle Genehmigungsprozesse abgeschlossen waren und das Equipment für die Destillation und Abfüllung angeliefert wurde. Für die kleine Hebriden-Insel mit nur etwas über 1000 Einwohnern ist die neue Brennerei - übrigens nun die westlichste von Grossbritannien - ein bedeutender Wirtschaftsfaktor. Eheleute Katie und Michael Morrison haben sich damit einen Traum erfüllt. Ihr Gin in der hochwertigen Aufmachung schmeckt floral, herbal und leicht maritim, mit Wacholder, Zitrus und Seetang als hauptsächlichen Geschmackskomponenten.