

DRINKS.

Sir Edmond Bourbon Vanilla Infused Gin 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803257
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Amsterdam
Abfüller	Sir Edmond B.V., Postbus 37770, 1030 BJ Amsterdam, The Netherlands
Marke	Sir Edmond
Typ	Gin
Anwendung	pur, als Gin Tonic oder als Basis für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	milder Geschmack mit weichen, würzigen und harzigen Noten sowie einem Hauch süsser Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	mit sechs Botanicals destilliert und mit einer Vanille-Infusion angereichert
Ehrungen	Global Gin Masters (The Spirits Business) 2023: Gold // The World Gin Awards 2023: Gold // The Gin Masters Competition (The Spirits Business) 2021 & 2019: Gold // usw.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Verpackung

ohne Verpackung

Beschreibung

Sobald sich ein herausgeputzter Flamingo auf dem Tresen präsentiert, weiss man: Es ist Zeit für den Sir Edmond Gin! Dabei hat der Namensgeber eigentlich gar nichts mit Flamingos am Hut, sondern mit der Vanille, die sich in dem «Vanilla Infused Gin» prominent macht. Doch eins nach dem anderen... zunächst beginnen wir mit einem herkömmlichen, sorgsam destillierten Gin, der als Botanicals Wacholder, Angelikawurzel, Ingwer, Kardamom und Zimt enthält. Was ihn nun so besonders macht, ist die sechswöchige Infusion von Bourbon-Vanille in Alkohol - die Vanille ist nicht für die Destillation geeignet, weshalb zunächst zwei alkoholische Flüssigkeiten erzeugt werden. Anschliessend mischt man die Vanille-Infusion dem Gin bei und lässt das Ganze eine Woche lang harmonisieren - und voilà! Viele Brennereien wären vor dem aufwendigen Herstellungsprozess zurückgeschreckt; nicht aber so die Herman Jansen Brennerei in Schiedam, die schon seit 1777 Spirituosen auf den Markt bringt. Der Gin ist übrigens nicht nach seinem Erfinder benannt, sondern nach Edmond Albius, der im 19. Jahrhundert als versklavter Junge auf den Vanille-Feldern in La Réunion arbeitete und herausfand, wie man die Orchideenpflanzen schnell und effektiv per Hand bestäuben kann. Die französischen Kolonialisten hatten jahrelang vergebens damit gekämpft, da die natürliche Bestäubung an dem Unwillen der Insekten scheiterte. So geschah es, dass die Entdeckung eines zwölfjährigen Sklavenjungen die grossflächige Kultivierung der Bourbon-Vanille ermöglichte.