

DRINKS.

Broker's Premium London Dry Gin 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | GBRO0700 |
| Alkoholgehalt | 47% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Grossbritannien |
| Region | Birmingham |
| Abfüller | Broker's Gin Limited, Dial House, Govett Avenue, TW17 8AG Shepperton, United Kingdom |
| Marke | Brokers |
| Typ | London Dry Gin |
| Anwendung | Pur, als Gin and Tonic oder Cocktails, perfekt für einen klassischen "Dry Martini oder Negroni" |
| Degustationsnotiz | In der Nase mit frischen Zitrustönen und einem würzig-pikanten Hauch. Am Gaumen mit Gewürzen, Kräutern und Wacholder. Dazu kommen Nuancen von Zitrone, Orange, Roggen und Ingwer. Im Abgang zeigt er feinherbe Untertöne von Lakritz, Zimt und Koriander. |
| Verkehrsbezeichnung | Destillierter Gin |
| Details | auf der Basis von 4-fach destilliertem Getreidebrand; mazeriert mit Wacholder, Koriandersamen, Iriswurzeln, |



Muskatnuss, Kassiarrinde, Zimt,
Süssholz, Orangenschale,
Zitronenschale und
Angelikawurzel; kosher-
zertifiziert; mehrfach prämiert

Ehrungen London Gin Masters 2013: Gold
// World Spirits Awards 2011:
Gold // International Spirits
Competition 2011: Gold //
International Spirits
Competition 2009: Gold // San
Francisco World Spirits
Competition 2005: Gold //
International Spirits Challenge
2004: Silber

Zutaten Ein Zutatenverzeichnis ist nach
Art. 16 Abs. 4 der
VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die beiden Brüder Martin und Andy Dawson kreierten den "Broker's Premium London Dry Gin" in den späten 1990er Jahren. Die Rezeptur basiert dabei auf einer fast 200-jährigen englischen Rezeptur. Diese Tradition visualisierten die Dawson Brüder mittels der Etikette, welche einen englischen Gentleman zeigt, sowie einem kleinen Bowler Hut als Deckel. Hergestellt wird der Gin aus englischem Weizen, der zunächst vierfach destilliert wird. Anschliessend werden die zehn Botanicals, darunter Wacholder, Süssholz und Muskat, beigegeben und nach einer 24-stündigen Mazeration erneut destilliert.