

# DRINKS.

## Tarquin's Peach Ice Tea Liqueur 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 407171   |
| Alcool                  | 20%  |
| Contenu                 | 50cl   |
| Pays                    | Grande-Bretagne  |
| Région                  | Cornouailles   |
| Embouteilleur           | Southwestern Distillery, Higher Trevibban Farm, Cornwall, PL27 7SH, UK                                   |
| Marque                  | Tarquin's  |
| Type                    | Liqueur de thé   |
| L'usage                 | Mélangé avec de la limonade et des glaçons   |
| Dégustation             | Goût sucré de pêches bien mûres, de zestes d'agrumes, de feuilles de thé et de menthe.                   |
| Désignation commerciale | Liqueur  |
| Détails                 | Fabriquée avec du thé noir anglais de Tregothnan et du jus de pêche                                      |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |



### Description

L'histoire du gin Tarquin's a commencé en 2012, lorsque Tarquin Leadbetter est rentré dans sa

Cornouaille natale avec un petit alambic en cuivre de 0,7 litre, dans le but de devenir un distillateur indépendant. Un an plus tard, il a acheté l'alambic Tamara de 250 litres et, peu après, a vendu sa première bouteille à un hôtel local. Dans les années qui ont suivi, trois autres alambics ont été ajoutés à son assortiment - Senara (250 litres), Tressa (250 litres) et Ferrara (500 litres) - afin de répondre à la demande croissante et de produire différentes variantes de gin. Ceci dit, Tarquin n'apprécie pas vraiment les méthodes de distillation modernes: ses alambics en cuivre, entourés de briques, sont chauffés à la flamme nue et scellés avec de la pâte à base de farine (!), afin d'empêcher les vapeurs d'alcool de s'échapper.

Outre divers gins et pastis, Tarquin fabrique également des liqueurs pour tous les "becs à sucre". La liqueur Peach Ice Tea est fabriquée avec du thé britannique provenant du domaine de Tregothnan en Cornouailles - les premières feuilles de thé de la région ont été récoltées en 2005 dans les plantations de l'immense jardin botanique. Il est accompagné de jus de pêche fraîchement pressé et bien sûr de sucre, car c'est ce qui définit en fin de compte une liqueur.