

DRINKS.

Lind & Lime London Dry Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407909
Alcool	44%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Écosse, Édimbourg
Embouteilleur	The Tower Street Stillhouse, 53 Tower Street, Edinburgh, EH6 7BN, UK
Marque	Lind & Lime
Type	London Dry Gin
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Gin Tonic, French 75, Gimlet...
Dégustation	Avec des notes d'agrumes fraîches, du genièvre huileux, du poivre piquant et un soupçon de réglisse.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Fabriqué à base de genièvre, de poivre rose, de zestes de limes et de quatre autres plantes
Honneurs	The Gin Masters (The Spirits Business) 2020: Or San Francisco World Spirits Design Competition 2020: Double-Or The Spirits Design Masters (The Spirits Business) 2019: Master-Distinction
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La bouteille du gin Lind & Lime attire immédiatement l'attention. Sorti début 2019, le spiritueux a déjà remporté deux prix de design. Le gin, dont les principales plantes sont le genièvre, les zestes de limes et le poivre rose, est produit à la Tower Street Stillhouse d'Édimbourg, située près de la distillerie de whisky Port of Leith, actuellement en construction. La petite Stillhouse, qui a été inaugurée en 2017, abrite un alambic en acier inoxydable de 500 litres. Chaque lundi, le maître-distillateur Andy Colman remplit l'alambic d'alcool de grain neutre et de diverses plantes séchées, afin qu'elles puissent macérer durant la nuit. Le mardi, les limes sont pelées et les zestes sont ajoutés au liquide, avant que la température de l'alambic n'augmente. Le gin fin prêt repose ensuite pendant un certain temps, avant d'être déversé le vendredi dans les élégantes bouteilles italiennes, puis étiqueté à la main. L'étiquetage, justement, est un moment de partage pour toute l'équipe, qui se réunit autour d'une table, joue de la musique et grignote des biscuits. Les fabricants se targuent d'utiliser une énergie 100% propre, des ingrédients 100% biologiques et des matériaux d'emballage 100% sans plastique. Étant donné que le gin est produit selon la méthode britannique classique à partir de plantes typiques au gin (qui comprennent la coriandre, la racine d'iris, la racine d'angélique et la racine de réglisse, en plus des principaux ingrédients mentionnés ci-dessus), le gin Lind & Lime entre dans la catégorie London Dry. Ainsi, au lieu d'expérimenter des arômes exotiques et fantaisistes, l'équipe s'est concentrée sur une recette éprouvée qu'elle a pris plaisir à perfectionner. Les fondateurs, Patrick et Ian, ont tenu à donner au gin un profil gustatif sec, frais et équilibré.