

# DRINKS.

## Hendrick's Gin 175cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	701285
Alcool	44%
Contenu	175cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Ayrshire, Ecosse
Embouteilleur	William Grant & Sons Ltd, The Glenfiddich Distillery, Dufftown, Banffshire AB55 4DH, Grossbritannien
Marque	Hendrick's
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., Bramble, Gin Basil Smash, Martini, Red Snapper, ...)
Dégustation	Nez: coriandre, genièvre, concombre, violette et rose. Bouche: le genièvre, les pétales de rose, les agrumes et le concombre dominant. Finale: longue.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Aromatisé, entre autres, avec des pétales de rose et des extraits de concombre, à partir de deux distillats différents (Bennet Still et Carter-Head Still)
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



## **Description**

L'achillée millefeuille, les fleurs de sureau, le genièvre, la racine d'angélique, les zestes d'orange, le cumin, la camomille, la coriandre, le poivre de cubèbe, la racine de violette et les citrons font partie du Hendrick's Gin. Mais ce qui frappe vraiment, c'est la distillation dans deux systèmes de cuisson très différents, acquis en 1966 par Charles Gordon, arrière-petit-fils de William Grants: un Bennet Still (construit en 1860) et un Carter-Head Still (construit en 1948). La recette du Hendrick's Gin a été retrouvée avec l'aide du distillateur Lesley Gracie seulement 30 ans plus tard. Depuis lors, le gin a été produit en petits lots de 500 litres dans la distillerie écossaise des basses terres de Girvan, qui produit du whisky de grain depuis 1963. L'infusion avec des roses de Damas et des concombres fait de l'alcool ce qu'il est.