

DRINKS.

Il Gin del Professore Crocodile 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 701295 |
| Alcool | 45% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Italie |
| Région | Piémont |
| Embouteilleur | Antica Distilleria Quaglia, Viale Europa, 3, 14022 Castelnuovo Don Bosco AT, Italien |
| Marque | Del Professore |
| Type | Gin |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails |
| Dégustation | Nez: fort parfum de genièvre et d'agrumes avec des nuances de coriandre, de sureau et de piment. Bouche: de la vanille et des épices exotiques. |
| Désignation commerciale | Gin |
| Détails | Avec du genièvre, des agrumes (infusé dans un moût de raisins), du sureau, de la coriandre, de la vanille et du piment |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



Description

"Del Professore" est le nom de marque pour les vermouths et les gins de la distillerie Antica Distilleria Quaglia de la région italienne du Piémont. Fondée en 1890, cette entreprise familiale produit, dans sa quatrième génération, des grappas, des liqueurs, des vermouths et autres spiritueux. Le nom de la marque n'est pas une coïncidence: on souhaite honorer Jerry Thomas. C'était un barman légendaire du 19ème siècle, qui est devenu pratiquement immortel avec son livre intitulé «How to Mix Drinks». C'était le premier manuel de cocktails du genre: les créations intéressantes et les démonstrations élaborées ont valu à Jerry Thomas le titre de professeur. La production du gin est basée sur la méthode originale pour le Bathtub Gin produit illégalement, et distribué pendant la Prohibition aux États-Unis jusqu'en 1933. "Crocodile" est le dernier ajout à la famille des professeurs, mais le lien entre Jerry Thomas et un crocodile est probablement entièrement du ressort de l'imagination. Parmi les plantes, qui ne sont pas strictement top secrètes, on retrouve le genièvre, les agrumes infusés dans le raisin, la coriandre, les fleurs de sureau, la vanille et le piment (piment de la Jamaïque).