

DRINKS.

Siderit Hibiscus Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701439
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Cantabrie
Embouteilleur	Distilleries Siderit SL., Barrio los Riegos, 5, Calle de las Naves, 1, 39478 Arce, Cantabria, Spanien
Marque	Siderit
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	arômes sucrés-floraux de l'hibiscus au premier plan.
Désignation commerciale	Gin
Détails	aromatisé avec du thé de montagne, genièvre, mandarines, angélique, coriandre, amandes Marcona espagnoles, cardamome, zestes d'orange amère, poivre rose, fleurs d'hibiscus et racine de violette, à base d'eau-de-vie de seigle
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

L'histoire des deux fabricants de gin David Martinez Prieto et Rubén Montero Leivas de Cantabrie a commencé de la même manière qu'avec tous les distillateurs artisanaux: amis depuis l'université, les deux compères se sont assis ensemble un soir et ont laissé libre cours à leur imagination jusqu'à ce qu'ils décident de produire leur propre spiritueux. Le boom des «Ginebras» (= Gins) en Espagne et la richesse de la nature côtière et montagnaise permettait d'apporter de nouvelles contributions dans le domaine des gins. Depuis que deux ingénieurs perfectionnistes se sont rencontrés là-bas, 138 recettes différentes ont été nécessaires avant que le gin Siderit soit suffisamment sophistiqué. Depuis 2012, la marque a fait sensation dans l'industrie du gin. Le nom est dérivé d'une plante centrale caractéristique des montagnes cantabriques: la verveine à feuilles d'hysope (*Sideritis hyssopifolia*), également connue sous le nom de "thé des montagnes". En outre, le genièvre, les mandarines, l'angélique, la coriandre, les amandes Marcona espagnoles, la cardamome, les zestes d'orange amère, le poivre rose, les fleurs d'hibiscus et la racine de violette figurant sur l'étiquette sont peut-être les ingrédients les plus importants du mélange en onze parties. Une eau-de-vie de seigle est utilisée comme alcool de base selon l'ancien modèle hollandais. Le système de cuisson, composé entièrement de verre borosilicate et nettoyé avec de l'alcool pur, est également très spécial, de sorte qu'aucun arôme étranger imprègne le liquide. Pour l'édition Hibiscus, l'attention a été portée sur la fleur d'hibiscus (dans ce cas, la variété *Hibiscus sabdariffa*, aussi appelé Roselle), afin de produire un gin floral marquant.