

DRINKS.

Gin+ Saffron 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702832
Alcool	44%
Contenu	50cl
Pays	Autriche
Région	Styrie
Embouteilleur	Feindestillerie Krauss, Graden 13, 8541 Schwanberg, Österreich
Marque	Gin+
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût légèrement huileux avec du safran épicé, du genièvre et des agrumes frais.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Mélangé, entre autres, avec du genièvre, des agrumes et du safran autrichien.
Honneurs	World Spirits Award 2017: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La couleur jaune vif de ce gin est due à l'ajout de filaments de safran rouge-orange après la distillation. Ceux-ci sont à nouveau filtrés après un certain temps, ne laissant derrière eux que la couleur et les notes épicées de la précieuse plante. D'ailleurs, le safran ne vient pas d'un marché oriental, mais d'Autriche! Le safran pannonien (*Crocus sativus*) y est cultivé depuis le 12ème siècle, et même largement depuis le 15ème siècle. La culture a finalement été stoppée pendant une centaine d'années, avant que les agriculteurs du Burgenland ne lancent une initiative en 2005. Le climat peu pluvieux avec des étés chauds et des hivers peu enneigés est idéal pour la culture du safran. Les différentes éditions de la série Gin+ "Danger Line" sont distillées en Styrie autrichienne, près de la frontière slovène. Ouverte en 2007, la Distillerie Krauss qui, comme tant d'entreprises modernes aujourd'hui, a débuté dans un garage local, a été agrandie pour la dernière fois en 2017. Le nouveau hall de production comprend aujourd'hui quatre alambics, un chai pour les fûts, un complexe de bureaux et d'habitation, une usine d'embouteillage et diverses installations pour la production d'électricité et de chaleur.