

DRINKS.

Rick Dry Gin "Brave" 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702854
Alcool	47%
Contenu	50cl
Pays	Autriche
Région	Styrie
Embouteilleur	Rick Spirit GmbH, Schwindgasse 6/11, 1040 Wien, Österreich
Marque	Rick
Type	London Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. mélangé avec de l'eau tonique dans un rapport 1:2
Dégustation	avec des arômes intenses de genièvre, de poivre, de gingembre épicé, ainsi qu'un soupçon d'agrumes et de fleurs.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Aromatisé avec baies de genièvre, coriandre, racine d'angélique, zestes de citron et d'orange, poivre cubèbe, poivre de montagne de Tasmanie, gingembre, noix de muscade, cardamome, graines de cumin, fleur de sureau et camomille
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Si ce Rick existe vraiment, il n'aime pas être sous le feu des projecteurs. Ou est-ce le maître-distillateur Patrick Marchl qui se trouve derrière tout cela? Personne ne le sait exactement. Du moins, ce fameux Rick se décrit lui-même comme un vrai gentleman et il a passé beaucoup de temps dans les bars lors de ses anciens voyages autour du monde. Il a ainsi pu goûter à toutes sortes de Gins, pour finalement rentrer chez lui et réaliser sa propre recette. Il a placé la barre très haut, probablement en sachant que les exigences des consommateurs sont toujours plus élevées. Le Rick Gin est donc composé de matières premières purement biologiques, d'origine régionale et est fabriqué avec beaucoup d'amour selon les normes de qualité les plus récentes dans le style London Dry. Tout cela se passe dans une petite communauté de Styrie, en Autriche. Dès le début, il était clair que les "Big Five" de l'industrie du gin - baies de genièvre, coriandre, racine d'angélique et zestes de citron et d'orange - devaient faire partie du gin. Mais on trouve également du poivre cubèbe, du poivre de montagne de Tasmanie, du gingembre, de la noix de muscade, de la cardamome, des graines de cumin, de la fleur de sureau et de la camomille. En bouche, le goût est poivré-piquant et épicé, avec des impressions vives, quelque peu adoucies par les arômes de fruits et de fleurs.