

DRINKS.

The Duke Wanderlust Munich Dry Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	702857
Alcool	47%
Contenu	70cl
Pays	Allemagne
Région	Munich
Embouteilleur	The Duke Destillerie, Maximilian von Pückler, Feldkirchener Str. 1, 85609 Aschheim, München, Deutschland
Marque	The Duke
Type	London Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût complexe avec des notes florales, des fruits, des tons herbacés et des épices.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Aromatisé, entre autres, avec de l'edelweiss, des bleuets, du coquelicot, des fleurs d'arnica et des fleurs de rosier
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
Millésime	Non spécifié



Description

Le Munich Dry Gin original de The Duke a été créé en 2008 dans une arrière-cour à Maxvorstadt, Munich. Ce succès s'est accompagné de nombreux défis, car la zone de production urbaine a rapidement été débordée. C'est ainsi que l'entreprise s'est mise à la recherche d'un lieu permanent à proximité de la ville, où les fabricants ont également appris à connaître et à apprécier les trésors naturels des contreforts bavarois des Alpes. Lorsqu'ils se sont finalement installés à Aschheim, ils ont décidé de transmettre leurs impressions sur leur "voyage" dans une nouvelle recette de gin. Le Wanderlust Dry Gin convainc par son profil aromatique à dominante florale avec une touche fruitée. Les plantes classiques comme le genièvre, l'orange amère et la coriandre constituent la structure de base du gin certifié biologique, tandis que le houblon et le malt lui donnent le caractère bavarois typique. Les composants floraux comprennent l'edelweiss, les bleuets, les coquelicots, les fleurs d'arnica et les pétales de rose parfumés. Les framboises apportent une touche fruitée et les fèves de cacao importées complètent le tout. Le Gin Wanderlust peut être dégusté pur ou mélangé avec de l'eau tonique, de l'eau de rose et du sirop de rose.