

DRINKS.

Gin & Jonnie Gastro Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703011
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Pays-Bas
Région	Schiedam
Embouteilleur	Onder de Boompjes Distillery, Buitenhavenweg 132, 3113 BE Schiedam, Niederlande
Marque	Gin & Jonnie
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Les agrumes, le fenouil et le poivre dominant.
Désignation commerciale	Gin
Détails	aromatisé avec 16 plantes, dont cinq types de poivre, quatre types d'agrumes et du fenouil
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Un design de bouteille avec un crâne n'a rien de nouveau. Mais pourtant, le contenu de ce gin est très

intéressant. C'est l'œuvre du célèbre chef cuisinier et restaurateur Jonnie Boer, de son épouse dévouée et des distillateurs de l'historique distillerie Onder de Boompjes à Schiedam. Jonnie, qui a commencé à travailler au restaurant étoilé De Librije à l'âge de 24 ans et l'a repris plus tard, a toujours aimé boire du Gin & Tonic et a expérimenté différentes variantes et garnitures. Quelques années plus tard, alors qu'il cherchait le parfait G&T, il est tombé sur la distillerie Onder de Boompjes, qui produit du Genever et du gin depuis 1658. Une chose était claire: la base de son gin devait absolument contenir les plantes de base, à savoir le genièvre, la cardamome, la réglisse, le cumin et la racine d'angélique. Dans le but de donner finalement une touche personnelle au gin, Jonnie a ajouté ses plantes préférées. Il s'agit des fleurs et des graines de fenouil, du pamplemousse, de la verveine, des zestes de citron et d'orange et de cinq types différents de poivre. A savoir: poivre de Jamaïque, poivre du Sichuan, poivre Voatsiperifery, poivre du Sarawak et poivre long. Et parce que Jonnie est un gastronome de cœur, il a aussi quelques conseils à donner pour assortir les aliments: les huîtres, la perche et les brownies vont très bien avec son gin. Il peut non seulement être servi comme G&T, mais peut également être mélangé avec du jus de betterave, par exemple.