

DRINKS.

Sibling Triple Distilled Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703014
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Angleterre, Cheltenham
Embouteilleur	Sibling Distillery Ltd., Coxhorne Farm, London Rd, Charlton Kings, Cheltenham GL52 6UY, Vereinigtes Königreich
Marque	Sibling
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. mélangé avec de l'eau tonique ou de la limonade au citron
Dégustation	Avec arômes de genièvre, d'agrumes, de poivre, de baies et de vanille.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	triplement distillé à base de canne à sucre; enrichi, par infusion de vapeur, avec de la coriandre, de la cardamome, de la racine d'iris, du poivre cubèbe, de la réglisse, des oranges, des citrons, des myrtilles, des gousses de vanille et du genièvre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du



Description

Ironiquement, lorsque Digby Elliott-Berry et ses trois frères et sœurs sont entrés dans le monde du gin, elle n'était même pas assez âgée pour boire légalement de l'alcool et n'aurait pas pu tester sa propre création. En 2014, elle venait de fêter ses 15 ans. Le reste de l'équipe avait entre 18 et 22 ans. Felix, Clarice, Cicely et Digby ont construit la distillerie avec l'aide de leurs parents, qui leur ont tout appris. Roland et Stephanie possèdent la brasserie Battledown à Cheltenham et adorent expérimenter leurs bières artisanales avec des plantes. C'est ainsi que les frères et sœurs ont eu l'idée de produire un gin jeune et frais. Bien sûr, leur distillerie a d'abord trouvé sa place dans le bâtiment de la brasserie des parents. Afin de développer la recette, 100 amateurs de gin ont été invités à déguster 20 exemplaires différents et à évaluer les arômes perçus. Ainsi, les frères et sœurs ont progressé en choisissant les plantes qui ont récolté le plus de suffrages. La sélection finale comprenait de la coriandre, de la cardamome, de la racine d'iris, du poivre cubèbe, de la réglisse, des oranges et des citrons frais, des myrtilles, des gousses de vanille - et bien sûr du genièvre. L'alcool de base est produit à partir du sucre de canne, qui est transformé en eau-de-vie claire d'abord dans un alambic Pot Still, puis dans un alambic Column Still. Les huiles essentielles des plantes sont finalement transformées en alcool par infusion à la vapeur. Après la production de 17,5 litres de gin, le panier est rempli d'extraits de plantes, afin de garantir la fraîcheur des saveurs. L'ensemble de la Sibling Distillery est en verre et en acier inoxydable et se trouve juste à côté de la brasserie Battledown. Il y a même suffisamment d'espace dans le bâtiment pour proposer des visites et des dégustations. Le design du Triple Distilled Gin est moderne et jeune, comme on pourrait s'y attendre de la part des quatre frères et sœurs.