

DRINKS.

NY Distilling Chief Gowanus New Netherland Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703252
Alcool	44%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	New York
Embouteilleur	New York Distilling Company
Marque	NY Distilling
Type	Gin
Allergène	contient des sulfites
L'âge	3 mois
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Martinez
Dégustation	Notes de chêne, de pin, de pain noir, d'eucalyptus, de cake aux fruits, de noisettes, de cannelle, de noix de muscade et de poivre noir.
Désignation commerciale	Gin
Détails	à base de whisky de seigle non affiné; aromatisé avec du genièvre et du houblon; mûri en fûts pendant trois mois
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Les distilleries artisanales réapparaissent dans les grandes villes du monde entier. Bien que ce soient elles qui consomment le plus, de nombreux spiritueux proviennent de la campagne, où l'accès aux ingrédients agricoles et naturels est particulièrement facile et où il y a suffisamment d'espace pour la production – et pour les entrepôts par exemple. Munich, Londres, Barcelone, Bâle, Dublin et Vienne ont tous leurs propres spiritueux. Le fait que la mégapole de New York ne soit pas un bastion de la production de spiritueux ne gêne probablement personne, car elle offre suffisamment d'attractions locales et de possibilités de carrière. Ceci dit, Tom Potter, Bill Potter et Allen Katz ont voulu changer cela (ou du moins y ont vu une bonne chance de succès) et ont formé une équipe en 2011, afin de créer la New York Distilling Company. Trois gins et deux whiskys de seigle aux noms intéressants font partie de la gamme de la distillerie, qui a son siège sur Richardson Street à Brooklyn. Le gin Chief Gowanus New Netherland est une version ravivée des premiers "Holland Gins", fabriqués par des distilleries du monde entier sur le modèle hollandais. La base est du whisky de seigle non affiné, qui passe pour la troisième fois à travers l'alambic en cuivre, en compagnie de baies de genièvre et de houblon. Le gin repose ensuite dans des fûts de chêne pendant trois mois. Le gin Chef Gowanus a été créé avec l'aide de l'historien de cocktails David Wondrich, dans le but d'offrir un voyage authentique dans le passé des gins hollandais américains. Le goût du gin rappelle un mélange de genièvre sucré et de bière houblonnée, tandis que les arômes épicés de seigle se font également remarquer.