

DRINKS.

Warner Edwards Rhubarb Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703256
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Northamptonshire
Embouteilleur	Warner Edwards Distillery Ltd, 34 High St, Harrington, Northampton NN6 9NU, Vereinigtes Königreich
Marque	Warner Edwards
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Gimlet, Gin Sour, Gin Fizz, ...
Dégustation	Avec de la rhubarbe dominante, puis des notes de noix de muscade, de gingembre, de vanille, de genièvre, d'agrumes et de coriandre.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Fabriqué par la combinaison de jus de rhubarbe et de Dry Gin
Honneurs	International Wine and Spirit Competition 2015: Argent
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Derrière la marque de gin Warner Edwards se cache une équipe de dix personnes, dirigée par Tom Warner et Tina Warner-Keogh. Le couple a toujours rêvé de construire une petite entreprise à partir de sa propre ferme. À l'origine, l'idée était de produire des huiles essentielles, mais les Warner ont rapidement été inspirés par le boom continu du gin et ont décidé d'entrer dans le monde des spiritueux. Après tout, la ferme pouvait fournir tous les ingrédients souhaités, tandis qu'une source d'eau convenable ne se trouvait qu'à 300 mètres de distance. La toute première bouteille de la marque Warner Edwards a été vendue le 6 décembre 2012. Deux mois plus tôt, Curiosity complétait l'équipe - c'est ainsi que les Warner appellent avec amour leur alambic en cuivre, fabriqué à la main par la famille allemande Arnold Holstein. En novembre 2016, le petit alambic Satisfaction est arrivé pour soulager Curiosity. Il permet également à l'équipe d'expérimenter de nouvelles saveurs à tout moment. La variante Pink Gin de Warner Edwards ne doit pas sa couleur à des bitters spéciaux ou à des baies rouges - elle vient du jus de rhubarbe pressé, qui est mélangé avec le Harrington Dry Gin. La bonne quantité de sucre a été ajoutée au gin, afin que les notes naturellement acides de la rhubarbe soient agréables. Outre la rhubarbe, les oranges, la vanille, le genièvre, la cardamome, la noix de muscade, la coriandre et le gingembre peuvent également être dégustés. Les recommandations officielles pour les cocktails comprennent le Gin Sour, le Martini, le Gimlet et le Gin Fizz. Mélangé à la Rose Lemonade de Fentiman's, le gin à la rhubarbe donne aussi une belle boisson à la couleur rosée.