

DRINKS.

Tarsier Southeast Asian Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703389
Alcool	45%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Manchester
Embouteilleur	Tarsier Spirit Ltd., 11 Riverton Road, Manchester, England, M20 5QH
Marque	Tarsier
Type	Dry Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Les notes d'agrumes et le poivre sont prédominants, puis le genièvre et diverses d'épices se font sentir.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Enrichi avec du genièvre, graines de coriandre, angélique, racine d'iris, racine de réglisse, amande amère, "Calamansi", "Galanga", poivre de Kampot et "Thai Sweet Basil"
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Lorsqu'un spiritueux est appelé "Southeast Asian Gin", il y a deux possibilités:

Le gin provient d'une distillerie d'Asie du Sud-Est

Le gin contient des plantes typiques de l'Asie du Sud-Est

Il s'agit ici de la seconde possibilité. Le gin est l'idée de deux hommes de Manchester, qui ont pu créer la combinaison aromatique idéale lors d'un voyage récent en Asie du Sud-Est. Tim Driver et Sherwin Acebuche ont certainement aussi rencontré les drôles de Koboldmakis ("Tarsier") lors de leur voyage aventureux en 2015 - ce sont des petits primates aux grands yeux et aux longues pattes arrière avec lesquelles ils peuvent sauter d'arbre en arbre durant la nuit. Pendant la journée, on ne les trouve que dans les souches sombres des arbres. Les Koboldmakis se trouvent aux Philippines, ainsi que sur certaines îles indonésiennes. En raison des mauvaises intentions de l'homme, les différentes espèces sont aujourd'hui menacées d'extinction, c'est pourquoi les fondateurs du Gin Tarsier font don de 10% de leurs bénéfices à la Tarsier Foundation. Le gin contient l'agrume "Calamansi" des Philippines, le basilic sucré de Thaïlande, la racine de galanga du Vietnam et le poivre de Kampot du Cambodge. Ces plantes sont combinées avec du genièvre, des graines de coriandre, de l'angélique, de la racine d'iris, de la racine de réglisse et de l'amande amère. Au goût, les agrumes, le poivre, le genièvre et les épices se détachent nettement.