

DRINKS.

Tarquin's Strawberry & Lime Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 704172 |
| Alcool | 38% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Grande-Bretagne |
| Région | Cornouailles |
| Embouteilleur | Southwestern Distillery, Higher Trevibban Farm, Cornwall, PL27 7SH, UK |
| Marque | Tarquin's |
| Type | Gin |
| L'usage | Pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de cocktails |
| Dégustation | Le genièvre constitue la plante principale de ce gin. Y sont ajoutés des fraises, des citrons verts, des fleurs d'oranger, de la confiture sucrée et du poivre noir. |
| Désignation commerciale | Gin |
| Détails | Infusion supplémentaire de fraises et de zestes de citron vert |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |



Description

L'histoire du gin Tarquin's a commencé en 2012, lorsque Tarquin Leadbetter est rentré dans sa Cornouaille natale avec un petit alambic en cuivre de 0,7 litre, dans le but de devenir un distillateur indépendant. Un an plus tard, il a acheté l'alambic Tamara de 250 litres et, peu après, a vendu sa première bouteille à un hôtel local. Dans les années qui ont suivi, trois autres alambics ont été ajoutés à son assortiment - Senara (250 litres), Tressa (250 litres) et Ferrara (500 litres) - afin de répondre à la demande croissante et de produire différentes variantes de gin. Ceci dit, Tarquin n'apprécie pas vraiment les méthodes de distillation modernes: ses alambics en cuivre, entourés de briques, sont chauffés à la flamme nue et scellés avec de la pâte à base de farine (!), afin d'empêcher les vapeurs d'alcool de s'échapper.

Le gin Strawberry & Lime est basé sur le gin Tarquin's original, qui est fabriqué à partir de 12 plantes provenant du monde entier (genièvre, graines de coriandre, racine de réglisse, racine d'angélique, racine d'iris, cardamome, cannelle, amandes amères, zestes d'orange, zestes de citron, zestes de pamplemousse et violette). Après la distillation, la base à 76% d'alcool est enrichie avec des arômes de fraises et des zestes de citron vert. Tarquin poursuit l'infusion jusqu'à ce qu'il ait atteint le bon équilibre entre les plantes. Enfin, le gin est réduit à 38% par l'ajout d'eau de la région. L'embouteillage, l'étiquetage, la fermeture des bouteilles avec de la cire et la signature à la main constituent les dernières étapes de la fabrication du gin Strawberry & Lime.