

# DRINKS.

## Monkey 47 Barrel Cut Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	801252
Alcool	47%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Bade-Wurtemberg
Embouteilleur	Black Forest Distillers GmbH, Oberwiesachstr. 3, D-72290 Loßburg- Betzweiler
Marque	Monkey 47
Type	Dry Gin
L'usage	Pur, comme Gin & Tonic ou pour une variété de cocktails
Dégustation	Bouche: très florale-fruitée, avec des notes complexes d'épices et d'herbes et une douceur subtile. Finale: longue et herbacée.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé avec 47 plantes et conservé en fûts de mûrier.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



### Description

Le Monkey 47 tirerait son nom d'un singe javanais du zoo de Berlin, que l'inventeur de ce gin parrainait. C'était en 1945. Cependant, M. Collins n'était pas seulement un amateur d'animaux et un distillateur de gin passionné, mais aussi le propriétaire de l'auberge "Zum Wilden Affen", située dans la Forêt Noire. Après sa mort, une boîte comportant l'inscription "Max the Monkey - Schwarzwald Dry Gin", ainsi qu'une vieille recette écrite à la main, ont été retrouvées lors de travaux de rénovation. Alexander Stein et Christoph Keller en ont fait la base de leur gin Monkey 47, le produit phare des Black Forest Distillers (appartenant aujourd'hui à Pernod Ricard). Il est fabriqué en lots à base de mélasse de betterave sucrière et aromatisé par macération avec 47 plantes. Ces plantes, dont certaines proviennent de la Forêt-Noire, comprennent les amandes, la menthe, le sureau, le piment, le pamplemousse, l'aubépine, les clous de girofle, l'orange, la mûre, la réglisse, la sauge, les fleurs d'acacia, le gingembre, le jasmin, la rose musquée, la camomille, la verveine, la noix de muscade, l'angélique, la coriandre, les grains de paradis, le genièvre et le rameau. Tandis que le Monkey 47 classique repose dans des cuves en grès, le Barrel Cut Gin, quant à lui, repose dans des fûts de mûrier de 110 litres faits à la main et calcinés. Ainsi, il absorbe non seulement les arômes et les notes du bois, mais il développe également un goût particulièrement caractéristique.