

DRINKS.

FEW Barrel Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFEB0700
Alcool	46.5%
Contenu	70cl
Pays	Etats-Unis
Région	Evanston, Illinois
Embouteilleur	FEW Spirits, 918 Chicago Ave IL , 60202 Evanston Illinois USA
Marque	FEW
Type	Gin
L'usage	Pur, comme Gin & Tonic ou pour des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Très épicé dans l'ensemble. Nez: avec des zestes d'orange, du genièvre et du fenouil. Bouche: avec du gingembre, des clous de girofle, du genièvre - après un certain temps passé dans le verre, diverses herbes se font sentir. Finale: on sent le pain d'épices et les baies sombres.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé avec du genièvre, du fenouil et du chêne, l'alcool de base est un bourbon non affiné, vieilli quatre mois en fûts
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Pendant plus d'un siècle, Evanston, située à l'extérieur de la grande ville de Chicago, était «à sec». Ceci dit, il ne faut pas prendre cette expression littéralement, mais plutôt dans un autre sens: après tout, c'est la prohibition qui prévalait dans cette ville, et les spiritueux de qualité inférieure étaient distillés dans les caves et les greniers. L'abstinence n'a pris fin qu'en 2011. La distillerie FEW Spirits a été la première à être officiellement ouverte et autorisée à distiller. Le maître-distillateur Paul Hletko y produit des eaux-de-vie de qualité supérieure, qui sont souvent fabriquées de manière peu conventionnelle. Il en va de même pour le FEW Barrel Gin, qui est un gin "Grain-to-Glass". Cela signifie que l'alcool neutre est produit en interne. L'alcool neutre utilisé ici est un White Whisky, c'est-à-dire un bourbon non affiné qui, à l'aide de levures spéciales, est fermenté à partir d'une purée de maïs-seigle-blé, ce qui donne un alcool particulièrement savoureux. Pour cette raison, le produit distillé ne peut plus être appelé alcool neutre. Il est mélangé à des plantes, dont le genièvre, les zestes de citron et d'orange, l'orange amère, le cassia et l'angélique. La liste exacte n'est pas divulguée, mais diffère de celle de l'American Gin, car Hletko voulait obtenir un profil gustatif plus épicé, en vue de la maturation ultérieure en fût. Le gin mûrit ensuite pendant quatre mois dans des fûts de chêne américain de 5 gallons. Ceux-ci ont été préalablement calcinés, ce qui donne au gin une note épicée-fumée. FEW est d'ailleurs un jeu de mots astucieux; il ne désigne pas seulement le petit volume de production, mais aussi la pionnière du mouvement d'abstinence qui s'est propagé à Evanston: Frances Elizabeth Willard.