

DRINKS.

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Mini 5cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GMON0050
Alcool	47%
Contenu	5cl
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 divers cocktails
Dégustation	un arôme très complexe avec beaucoup d'épices, de fruits et d'herbes. On y trouve entre autres des arômes de canneberge, d'agrumes, d'épicéa et de bois.
Désignation commerciale	London Dry Gin
Détails	Aromatisée avec 47 botaniques, dont des pousses d'épicéa, des airelles, des écorces de cynorrhodon, des fleurs de sureau, des feuilles de mûrier et de la mélisse dorée
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Millésime	Non spécifié



Description

Le Monkey 47 tirerait son nom d'un singe javanais du zoo de Berlin, que parrainait l'inventeur de ce gin. M. Collins n'était pas seulement un amoureux des animaux et un distillateur de gin passionné, mais aussi le propriétaire de l'auberge de la Forêt Noire "Zum Wilden Affen" (Au Singe Sauvage). Après son décès, une caisse de "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 l'ont utilisée comme base pour leur Monkey 47 Gin, le produit phare des Black Forest Distillers (appartenant aujourd'hui à Pernod Ricard). Il est produit en lots à base de mélasse de betterave sucrière et aromatisé avec 47 plantes macérées. Ces plantes, dont certaines proviennent également de la Forêt-Noire, comprennent les amandes, la menthe, les baies de sureau, le piment, le pamplemousse, l'aubépine, le clou de girofle, l'orange, la mûre, la réglisse, la sauge, les fleurs d'acacia, le gingembre, le jasmin, le cynorrhodon, la camomille, la verveine, la muscade, l'angélique, la coriandre, les grains de paradis, le genévrier et les pousses d'épicéa. Après la distillation, le Monkey 47 repose pendant trois mois dans des récipients en terre cuite, puis son taux d'alcool est réduit. En raison de la filtration grossière et de l'absence de traitement à froid, le gin conserve de nombreuses saveurs. Avec la grande variété d'ingrédients, il n'est pas surprenant que le Monkey 47 Black Forest Dry Gin ait un goût à multiples facettes.