

Mirabeau Dry Gin

Kategorie:	Gin
Kurzbeschreibung:	fruchtig , floral, krätig
Alkohol:	43 vol. %
Farbe:	rosé
Serviertemperatur:	8°C
Servierempfehlung:	in Longdrinks & Cocktails
Verfügbare Formate:	0,7 Liter; 0,2 Liter
Artikel-Nr.:	140119; 140120

Charakteristik

Der Mirabeau Dry Gin auf Wacholder-Basis, besticht mit seinen fruchtig-blumigen Aromen und einer feinen Zitrusnote. Zusammen ergeben sie einen fruchtig und krätigen Gin in einer perfekten Harmonie.

Herstellung

Die Rezeptur umfasst an die Provence erinnernde Botanicals - Koriandersamen, Iriswurzeln, Engelwurz, Menton-Zitronen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Lavendel, Rosenblätter, Jasmintee. Die 7 Haupt-Botanicals werden im Kupferbrennkessel für 24h in Traubenalkohol und Roséwein mazeriert. Die weiteren Botanicals werden danach für eine zweite Mazeration hinzugegeben.

Die Destillerie

Mit Leidenschaft und Hingabe haben Stephen und Jeany Cronk Mirabeau zur meistgeliebten Rosé-Marke gemacht. Die Zusammenarbeit mit den besten Winzern und die Verwendung von Trauben der besten Weinberge der Provence ist der Garant für die hohe und konstante Qualität, die die Produkte der Maison Mirabeau auszeichnet. Ihr Sinn für Geschmack und Weitsicht zeigt sich sowohl beim Herzstück ihres Weinguts, der wunderschönen Domaine Mirabeau, wie auch in ihrem Handeln: als Eltern von drei Kindern ist es für das Eigentümer-Ehepaar ganz selbstverständlich, mit Hilfe regenerativer Landwirtschaft die Schönheit der Natur zu bewahren. So haben sie eine Grundlage geschaffen, die die Aura ihres sonnigen Herkunftsortes am Golf von St. Tropez in ihren Rosés zum Ausdruck zu bringen.

Mit dem Gin haben sich Jeany und Stephen Cronk auf ein neues Terrain gewagt: die Destillation eines etwas anderen, herkunftsgeprägten Dry Gins – inspiriert von den Kräutern und Gewürzen, die wild auf dem Weingut wachsen, und von der Geschichte der Provence als weltberühmtem Zentrum des Parfumhandels.

