



Brockman's Gin - 40% - 70cl

Der Brockmans Gin wurde bereits im Jahr 2008 in England lanciert. Entwickelt wurde der Brockmans Premium Gin vom Engländer Neil Everitt und seinen drei Freunden Kevan, David und Bob.

Destilliert wird Brockmans Gin nicht etwa in einer gleichnamigen Distillery, sondern in der G&J Distillery in Warrington, einer kleinen Stadt zwischen Liverpool und Manchester nach 100 Jahre alter Tradition in einer Kupferbrennblase. Jedoch nicht der Ort von dem er stammt, sondern seine Zutaten machen ihn besonders. Elf Botanicals sind im Brockmans Gin vereint und bringen den unverwechselbaren fruchtig-beerigen Charakter. Neben klassischen Botanicals wie Zitruschalen, setzen seine Macher neben dem obligatorischen Wacholder auf Heidel- und Brombeeren als Hauptbotanicals. Abgerundet werden diese süssen Einflüsse von Zimt, Angelikawurzel, Mandel, Koriandersamen und Iriswurzel. Den perfekten Abschluss, auch am Gaumen, bildet Lakritz.

Aroma:

Fruchtig und weich mit Wacholderbeeren, Brombeeren und Blaubeeren, Pikante Zitrusnote durch spanische Zitronen und Orangenschalen

Geschmack:

Geschmeidig und sanft, Himbeeren und Brombeeren nehmen gemeinsam mit Koriander den Gaumen in Beschlag

Nachklang:

Süss, ehr weich und fein



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Grossbritannien und Nordirland

Herstellerinfos: Brockman's

Artikel-Nr: 340038

G & J Greenall destilliert seit 1761 Gin von höchster Qualität. Sie ist Englands älteste Gin-Brennerei und weltweit für seine ausserordentliche Qualität seiner Spirituosen bekannt. Thomas Dakin und Edward Greenall gründeten G & J Greenall vor 250 Jahren. Die G & J Greenall Brennerei destilliert heute noch eine Reihe von Qualität Gins, nach den aus dem 18. Jahrhundert überlieferten, traditionellen Methoden. Während seiner über 250 jährigen Geschichte waren insgesamt bis heute nur 7 Master Distillers für den Produktionsprozess verantwortlich. Joanne Moore führt nun diese Arbeit weiter und feiert ihr 10 jähriges Jubiläum als Master Distillerin. 2005 wird die Brennerei durch ein Feuer zerstört. Die Kupferkessel werden aber gerettet und das destillieren 10 Tage später wieder aufgenommen. 2008 wird die neue Brennerei und Abfüllanlagen in der Nähe von Warrington, dem heutigen Standort, in der Grafschaft Cheshire, gebaut. Bei der Herstellung des Brockman's Gin wird ürbigens auf eine klassische Mazeration gesetzt. Hierbei werden die Botanicals für etwa 24h in Getreidealkohol eingelegt. Dabei geben sie ihre Aromen und Öle an das Mazerat ab. Anschliessend wird dieses langsam und schonend in der über 100 Jahre alten Kupferbrennblase destilliert.