

## No.3 Gin - 46% - 70cl

Der Auftrag von Sir Simon Berry an sein Team war den besten Gin für einen Dry Martini zu kreieren; sprich die Qualität muss so hoch sein, dass der Gin auch ohne Problem (fast) pur getrunken werden kann. Seine Zutaten beschränken sich auf drei Früchte und drei Gewürze: Wacholderbeeren aus Italien, die ihm das charakteristische Gin-Aroma von Pinien und Lavendel geben. Süsse spanische Orangenschale verleiht ihm Frische und Grapefruitschale einen extra Hauch Zitrus. Engelwurz fügt eine erdige Qualität hinzu und macht den Gin trocken. Marokkanische Koriandersamen bringen einen würzigen, leicht pfeffrigen Nachgeschmack und Kardamomsamen verleihen einen würzig-aromatischen, aber warmen Gaumen. Die Zutaten werden über Nacht eingelegt, um die volle Extraktion der essenziellen Öle und Aromen zu garantieren. Nur so kann sichergestellt werden, dass bei der Destillation eine perfekte Balance der Aromen zustande kommt. Aroma: Knackig und frisch mit erhebendem Wacholder Geschmack: Wacholder in Vordergrund, blumige Noten, würziger, warmer Kardamom, kräftige Zitrusnote, Koriander Nachklang: Erdige Trockenheit der Angelikawurzel Zitrusnote, Koriander



Alk. Vol.: 46.0 Grösse: 70

Land / Region: Grossbritannien und

Nordirland

Herstellerinfos: Gin No.3

Artikel-Nr: 340164

Das Team um Simon Berry stellte sich der Aufgabe einen der besten Gin's weltweit zu produzieren. Des Weiteren zog man Dr. David Clutton hinzu, seines Zeichen Experte in der Wissenschaft der Gin Destillation, um dieses Ziel zu erreichen. Das Familienunternehmen gibt es schon über 300 Jahre und wird in der 8 Generation geführt. Damit ist Berry Bros & Rudd das älteste Wein & Spirituosen Unternehmen in England! Der Name No.3 bezieht sich auf die Adresse von Berry Bros & Rudd in London. Seit 1698 sind Sie an der St. James Street Nummer 3 zu Hause! Berry Bros. & Rudd hat sich auch als unabhängiger Abfüller schottischer Single Malts schon einen Namen gemacht.

