

Príncipe de los Apóstoles Mate Gin

Zusatzinformation

Artikelnummer	700387
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Argentinien
Region	Mendoza
Abfüller	Sol de los Andes S.A., Lateral Oeste, Aceso Sur s/n entre Anchorena y Zapiola, Mayor Drumond, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
Marke	Príncipe de los Apóstoles
Typ	Gin
Anwendung	pur, mit Eis oder als Gin & Tonic
Degustationsnotiz	deutliche Noten von Eukalyptus-Hustenbonbons, dazu Kräuter, Mate-Tee und Menthol.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	in 200-Liter-Chargen hergestellt, mit argentinischem Yerba Mate, Eukalyptus, Grapefruit sowie Pfefferminze
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Dieser Gin aus der "neuen Welt" unterscheidet sich geschmacklich vom klassischen Wacholderschnaps aus England oder den Niederlanden. Das liegt daran, dass die Argentinier ihre eigenen, regionalen und zeitgemässen Botanicals einsetzen wollten. Dabei handelt es sich hauptsächlich um

1. "Yerba Mate": Die getrockneten Blättern des Mate-Strauchs, welcher traditionell in Brasilien, Argentinien, Uruguay und Paraguay wächst, ergeben – wenn sie nicht für die Mazeration verwendet werden – ein sehr beliebtes Aufgussgetränk.
2. rosa Grapefruit: Die pralle, runde Frucht ist aus einer Kreuzung zwischen der Pampelmuse und der Orange hervorgegangen. Neben Grapefruits mit rotem Fruchtfleisch gibt es solche mit gelbem Fruchtfleisch.
3. Pfefferminze: Pfefferminztee ist auf der ganzen Welt bekannt und in arabischen sowie nordafrikanischen Ländern eine Art Nationalgetränk. Die krautige Pflanze wächst in gemässigten Klimazonen.
4. Eukalyptus: Die sogenannten Blaugummibäume, von denen es über 600 Arten gibt, sind im Koala-Paradies Australien und in Indonesien heimisch. Sie wachsen aber auch in der argentinischen Pampa, nebst Arkazien, Platanen und unzähligen Gräsern.

In geringer Menge kommen auch die gin-typischen Botanicals Wacholder und Koriander zum Einsatz. Alle Zutaten mazerieren separat für 24 Stunden im Basisalkohol aus Weizen (nur die Pfefferminze ist bereits nach zwei Stunden fertig!), bevor die Flüssigkeiten vermischt und in Batches von 200 Litern in einer deutschen Kupferbrennblase destilliert werden. Tatsächlich ist der Príncipe de los Apóstoles Mate Gin der erste Premium-Gin aus Südamerika und wurde darüber hinaus vom international gefeierten Bartender und Mixologen Renato Tato Giovannoni entwickelt.