

St. George Terroir Gin

Zusatzinformation

Artikelnummer	SGTG0700
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Vereinigte Staaten
Region	Alameda, Kalifornien
Abfüller	St. George Spirits, 2601 Monarch Street, Alameda, CA 94501, USA
Marke	St. George
Typ	Gin
Anwendung	pur, "on the rocks" oder für exklusive Drinks und Cocktails, z.B. für einen "Dry Martini"
Degustationsnotiz	Waldiger bis blumiger Geschmack mit dezenten Wacholdernoten.
Verkehrsbezeichnung	Destillierter Gin
Details	aus der Mazeration von Wacholder, Douglasie- Tannenspitzen, Lorbeerblättern und Salbei sowie acht weiteren Botanicals, in kleinen Mengen hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Gegründet wurde das Unternehmen St. George Spirits Mitte der 1980er Jahre und brachte seither zahlreiche Spirituosen auf den Markt. Der Betrieb destilliert lediglich in kleinen Chargen und verwendet, wenn möglich, regionale Zutaten. Überhaupt spielt die Natur eine wichtige Rolle: Die kalifornischen Küstenwälder inspirierten den Destillateur Lance Winter dazu, überhaupt mit der Spirituosenproduktion zu beginnen. Im "Terroir Gin" finden sich intensiv erdige und holzige Aromen der Douglasien (auch als Douglastannen bekannt) und Lorbeerbäume. Dazu gesellen sich Küstensalbei und neun weitere Botanicals, die jedoch grösstenteils geheim bleiben. Der Herstellungsprozess ist alles andere als simpel: Zunächst werden Koriandersamen in einem Wok geröstet. Die Kiefern und der Salbei kommen getrennt voneinander in eine 250 Liter fassende Brennblase, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren geben ihre Aromen per Dampfinfusion ab, und alle anderen Botanicals werden zusammen in einer 1.500 Liter Brennblase destilliert.