

LAW London Dry Gin 4cl

Zusatzinformation

Artikelnummer	GLPD0700
Alkoholgehalt	44%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Ibiza
Abfüller	LAW - Spirit of Ibiza S.L., Ctra. Santa Eulalia, Km2, 07840 Sta. Eulalia, Ibiza, Spanien
Marke	Law Premium Gin
Typ	London Dry Gin
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Im Geschmack mit Waldmeister sowie deutlichen zitrischen und floralen Noten. Ebenfalls kommen kräftige Noten von Wacholder und Koriander dazu. Auch erkennt man die süssliche Kaktusfeige sowie etwas Kardamom.
Verkehrsbezeichnung	London Dry Gin



Zusatzinformation

Details	Wurde mit ausgewählten Botanicals aromatisiert, darunter: Wacholder, grüner Kardamom, Koriandersamen, Iriswurzel, Gurke, Kaktusfeige, Zitrusfrüchte und Pimientos de Padron
Ehrungen	Gold bei der "Catavinum World Wine and Spirit Competition" und 8 Medaillen im 2016
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der „LAW London Dry Gin“ wird auf der spanischen Insel Ibiza von dem deutschen Auswandererpaar Luna und Alexander hergestellt, die von ihrem gemeinsamen Freund Wolfgang tatkräftig unterstützt werden. 2006 machten die drei Nägel mit Köpfen und kehrten ihrer Heimat den Rücken zu. Schon immer hegte Luna eine Passion für Gin und die Insel - seit ihrem ersten Urlaub im Jahr 1990 liess sie nicht von dem Traum ab, eines Tages auf Ibiza zu leben und zu arbeiten. Mit ihrem eigenen Gin haben sich die Auswanderer nun eine Existenz aufbauen können. Indem die Freunde ihre Initialen miteinander kombinierten, entstand der Name für den Gin: LAW. Zu dessen Herstellung wird reiner Weizenalkohol verwendet, welcher mit regionalen und teilweise handgepflückten Botanicals aromatisiert wird. Darunter findet sich auch die typische Paprikasorte „Pimientos de Patron“. Der Premium Gin wird mithilfe einer traditionellen Alambic-Destille hergestellt - dabei handelt es sich um eine kleine Kupferbrennblase, die heute hauptsächlich noch in Frankreich in der Cognac-Herstellung zu finden ist.