

Malfy Gin Rosa

Zusatzinformation

Artikelnummer	801112
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Turin
Abfüller	Torino Destillati, Via Montegrappa 37, Moncalieri, Italy
Marke	Malfy
Typ	Gin
Anwendung	Pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Gin Tonic, Sicilian Sour...)
Degustationsnotiz	Sehr zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Grapefruitnoten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder, Rhabarber und Koriander.
Verkehrsbezeichnung	Gin
Details	Mit Rhabarber und Pink Grapefruit hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	mit Farbstoff



Beschreibung

In Moncalieri - traditionell eine Gegend, in der Wermut-Spirituosen wie Carpano, Cinzano und Martini produziert werden - ist die Brennerei Torino Distillati mit ihrem Malfy Gin eher ein Exot. Nachdem die Destillerie im Jahr 1906 von dem Familienunternehmen "Fratelli Ferrero di Riccardo" gegründet wurde und sich der Wermut- und Weinherstellung verschrieb, ging sie in den 60iger Jahren an Seagram über. Dann, im Jahr 1992, fiel sie in die Hände von Carlo Vergnano, der mit Hilfe seiner Frau und Tochter den Malfy Gin als „Nebenprodukt“ entwickelte und diesen zuerst in kleinen Mengen herstellte. Bald schon erfreute sich der Gin einer gewissen Beliebtheit und wurde in grösseren Chargen sowie in verschiedenen Ausführungen produziert.

Der Gin Rosa legt den Schwerpunkt auf sizilianische Pink Grapefruits und einen Hauch Rhabarber. Dafür mazerieren die Zesten besagter Zitrusfrüchte in neutralem Getreidealkohol. Der Extrakt wird dann mit toskanischem Wacholder, Koriander, Zimtkassie, Engelwurz, Iriswurzel, Süssholz, Rhabarber sowie den Schalen von Amalfi-Zitronen und Orangen versetzt und in einer Edelstahlbrennblase unter Vakuum bei 60°C destilliert. Durch die geringe Destillationstemperatur bleiben die Aromastoffe fast unverändert. Das Tasting der "Rosa"-Version offenbart Noten von tropisch-fruchtiger Grapefruit, Wacholder, Kräutern, Zitronen und Rhabarber. Die sehr ausgeprägten Aromen laden dazu ein, diesen Gin mit Tonic Water oder anderen Mixern zu kombinieren.