

Rivo Foraged Gin

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 701426 |
| Alkoholgehalt | 43% |
| Flascheninhalt | 50cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Comer See |
| Abfüller | Magi, Via Marcellino Ammiano, 3, 20137 Milano MI, Italy |
| Marke | Rivo |
| Typ | Gin |
| Anwendung | pur oder für diverse Drinks und Cocktails |
| Degustationsnotiz | würzig-herbales, florales und zitrusartiges Aroma. |
| Verkehrsbezeichnung | Gin |
| Details | mit lokal gepflückten Bergkräutern (Pimpernelle, Bergbohnenkraut, Zitronenmelisse, Sand- Thymian) sowie Wacholder, Koriander, Kardamom und Angelikawurzel versetzt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Der Comer See erstreckt sich an der Südflanke der Alpen zwischen der italienischen Tiefebene rund um Mailand und der Schweizer Grenze. Kräuter und Blumen wachsen auf den hiesigen Bergwiesen schon immer. Damals wurden sie von Hausfrauen und lokalen Heilerinnen, die manchmal gar als Hexen verpöht wurden, eingesammelt – heutzutage sind auch ein paar Ginmacher auf der Suche nach ihnen. Deshalb darf sich der Rivo Gin auch "Foraged Gin" nennen. Denn so, wie die Kühe die Weiden abgrasen (engl. = "forage"), pflücken die ausgebildeten Botaniker dreimal im Jahr die erwünschten Zutaten in der norditalienischen Bergwildnis. Geerntet werden Pimpinelle, Bergbohnenkraut, Zitronenmelisse und Sand-Thymian. Wacholder, Koriander, Kardamom und Angelikawurzel kommen aus anderen Gebieten hinzu. Dadurch entsteht ein frischer Gin mit floralen, würzig-herbalen und zitrusartigen Noten, wobei die Aromen von Balsamico, Thymian und Zitronenmelisse besonders herausstechen.