



The London Gin No. 1

| | |
|---------------|----------------------|
| Artikelnummer | 712101 |
| Winzer | The London Gin No. 1 |
| Land | England |
| Anbaugebiet | England |

Beschreibung:

Farbe: sehr helles, glänzendes Aquamarinblau

Duft: elegantes Bouquet, die charakteristischen, an Pinienwälder erinnernden Wacholdernoten verschmelzen mit leicht erdigen Tönen, feiner Korianderwürze und aromatisch frischen Noten von Cassis, Zitrusfrüchten und Earl-Grey-Tee

Geschmack: am Gaumen weich und vollmundig mit perfekter Balance von Kräutern und Wacholderbeeren, mildsüßen Anklängen von Lakritz, frischen Zitrusfrüchten und sanft eingebundenem Alkohol, lupenrein, elegant mit langem, aromatisch kraftvollem Finale und anhaltender Frische

Serviervorschlag:

auf Eis, im Martini und anderen Gin-Cocktails, vor allem aber als offizieller Lieblings-Gin für den Barklassiker Gin Tonic seit Februar 2017 mit Votum einer unabhängigen internationalen Fachjury aus Barkeepern und Fachjournalisten, die The London N°1 in einer Blindverkostung zum besten Gin für Gin-Tonic wählten

| | |
|----------------|------|
| Alkoholgehalt | 47.0 |
| Flaschengröße | 0,7l |
| Flaschenanzahl | 6 |

Weinbearbeitung

Aus bestem englischen Getreide und klarem englischen Quellwasser wird zunächst der aromatisch neutrale, hochrektifizierte Basisalkohol destilliert, dieser mit entmineralisiertem Wasser im Alkohol wieder herabgesetzt und nun zusammen mit den Kräutern und Gewürzen, den sog. botanicals, portionsweise im traditionellen Kupferbrennkessel erhitzt. Die aromatischen Dämpfe steigen auf, kondensieren und werden als Flüssigkeit aufgefangen. Dabei scheidet Brennmeister Charles Maxwell Vor- und Nachlauf vom Mittellauf, dem edlen Herzstück jeder Spirituose, ab und leitet sie zurück in den Brennkessel, um sie mit der nächsten Charge erneut zu destillieren. Insgesamt vier Mal wird The London N°1 Gin im kleinen Brennkessel gebrannt, um seine gleichbleibend hohe Qualität und die Reinheit der ebenso feinen wie vielschichtigen Aromen zu garantieren, die ihm seine zwölf behutsam ausgewählten botanicals verleihen: der für Gin obligatorische Wacholder, dazu Koriander, Engelwurz, Bohnenkraut, Iriswurzel (auch Veilchenwurzel genannt), Zimt, Lakritz, Schwarze Johannisbeeren, Mandeln, Zitronen- und Orangenschalen. Die Veredelung mit feinstem Bergamottöl verleiht The London N°1 zuletzt die unverkennbar elegante Note von Earl-Grey-Tee.

Weinnotiz

Im 18. Jahrhundert war London ein Drehkreuz des Welthandels und damit

die internationale Businessplattform für alle Arten von Kräutern und Gewürzen. Die Londoner Gin-Brennereien machten sich dieses aromatische Angebot zunutze und ihren London Gin zum komplexesten Drink im Markt. Getreu dieser alten Tradition wird The London N°1 auch heute aus einem vollen Dutzend botanicals gebrannt: zwölf sorgfältig ausgewählte Kräuter- und Gewürzpflanzen aus aller Welt, die ihm seine einzigartig fein nuancierte Fülle, Eleganz und Balance verleihen.

Der für Gin obligatorische Wacholder stammt aus den Gebirgen Kroatiens, der Koriander aus China, der Zimt aus Sri Lanka, das Lakritz aus der Türkei, die Mandeln aus Griechenland, die Schwarzen Johannisbeeren kommen aus Hongkong, Bergamotte, Iriswurzeln, getrocknete Zitronen- und Orangenschalen aus Italien, Engelwurz und Bohnenkraut aus den französischen Alpen. Die hochrektifizierte aromatisch neutrale Basisspirituose hingegen ist zu hundert Prozent britischer Herkunft: Das verwendete Getreide stammt aus den Grafschaften Suffolk und Norfolk, nordöstlich von London, das klare Quellwasser aus Clerkenwell im Gebiet Greater London. Zugleich zählt The London N°1 zu der nur noch winzigen Anzahl London Gins, die heute tatsächlich in London gebrannt werden.

Der Titel London Gin verlangt dies nicht. Obwohl die Stadt im Namen steht, darf London Gin weltweit produziert werden. Er verlangt allerdings, dass dieser Gin ausschließlich aus seinem neutralen Basisalkohol und den ausgewählten botanicals erzeugt wird, also ohne jede Zugabe weiterer Aromen oder Süßungsmittel. The London N°1 übererfüllt diese Anforderungen. Er wird nicht nur ausschließlich aus bestem englischen Getreide, reinem englischen Quellwasser und zwölf ausgesuchten botanicals in London gebrannt, auch sein Name hat hier seinen Ursprung. Er geht zurück auf den ersten Duke of Wellington, der an der Londoner Hyde Park Corner sein Stadthaus bezog. Offiziell hieß es das Apsley House. Doch wegen seiner imposanten Größe, seiner prominenten Lage und nicht minder prominenten Bewohner, wurde es kurz N° 1 London genannt. Der Name entwickelte sich bald zu einem Synonym für Kunst, Kultur und Finesse; Attribute, die sämtlich auch den eleganten Super Premium Gin charakterisieren, aus feinsten Zutaten und hochwertiger Herstellung, in edlem Design, für puren Genuss: The London N°1 - The N°1 Original Blue Gin

| | |
|--------------------------|--|
| Inverkehrbringer: | Gonzalez Byass S.A. 11403 Jerez de la Frontera Spanien |
| EAN-Code | 8410023023719 |
| EAN-Code Karton | 8410023019590 |