



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Mirabeau Dry Gin

Art.-Nr.: 14 01 19



HERKUNFTSLAND:

Frankreich

ERZEUGER:

Maison Mirabeau

HERSTELLUNG:

Die Rezeptur umfasst an die Provence erinnernde Botanicals - Koriandersamen, Iriswurzeln, Engelwurz, Menton-Zitronen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Lavendel, Rosenblätter, Jasmin Tee. Die 7 Haupt Botanicals werden im Kupferbrennkessel für 24h in Traubenalkohol und Roséwein mazeriert. Die weiteren Botanicals werden danach für eine zweite Mazeration hinzugegeben.

BEURTEILUNG:

Der Mirabeau Dry Gin auf Wacholder-Basis, besticht mit seinen fruchtig-blumigen Aromen und einer feinen Zitrusnote. Zusammen ergeben sie einen fruchtig und kräftigen Gin in einer perfekten Harmonie..

MENÜEMPFEHLUNG:

Pur oder in Longdrinks & Cocktails

TRINKTEMPERATUR:

8°C

ANALYSE:

Alkoholgehalt: 43,0 % vol.

Mit Leidenschaft und Hingabe haben Stephen und Jeany Cronk Mirabeau zur meistgeliebten Rosé-Marke gemacht. Mit dem Gin haben sich die beiden auf neues Terrain gewagt: die Destillation eines etwas anderen, herkunftsgeprägten Dry Gins – inspiriert von den Kräutern und Gewürzen, die wild auf dem Weingut wachsen, und von der Geschichte der Provence als weltberühmtem Zentrum des Parfumhandels. Daran erinnert auch die spezielle Flasche, in der der Gin sich präsentiert.

Die harmonische Verschmelzung der vielfältigen Komponenten verleiht dem klassischen Dry Gin einen angenehm milden Charakter, der sich wunderschön pur genießen lässt. Wer Drinks liebt, mixt Mirabeau Dry Gin mit trockenem Wermut zum Martini oder mit dem Tonic seiner Wahl.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE