

# Pernod Ricard Deutschland GmbH Plymouth Gin The Finest English Gin



<b>Art.-Nr.:</b>	400913
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	41,2 %
<b>Anbauregion:</b>	England
<b>EAN:</b>	5000299608005

## Preise

**Flasche 24,90 €** brutto

Preis pro Liter: 35,57 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Es werden 7 Botanicals verwendet. Wacholderbeeren, Koriandersamen, Zitronenschale, Orangenschale, Angelikawurzel, Kardamonschoten, Schwertlilienwurzel (Orris Wurzel). FARBE: kristallklar. AROMA: körperreich, frische Aromen von Wacholderbeeren gefolgt von Koriander- und Kardamonnnoten. GESCHMACK: außerordentlich sanft und weich im Geschmack, vollmundig mit einem Hauch von Süße. ABGANG: lang anhaltend, weich und elegant, frisch und aromatisch. In Süd-West-England wird Plymouth in der gleichnamigen Stadt produziert und darf auch nur dort hergestellt werden. Dies wurde 1884 in der "Plymouth Appellation Contrôlée" verankert und stellt bis heute eine geschützte Herkunftsbezeichnung dar. Der Plymouth Gin wird aus einer Auswahl von bestem Getreide und dem reinen Wasser des Dartmoor National Park produziert und dreifach destilliert. Die hochprozentige Kornspirituose wird mit Wasser auf 60 Vol.-% eingestellt, mit den Aromenauszügen vermischt und durchläuft danach mehrmals die Kupferdestillationskolben im Pot-Still-Verfahren, um anschließend gefiltert zu werden. Danach erfolgt die Verdünnung auf 41,2 % vol. mit Wasser. Bei längerer Lagerung verfliegen allerdings die Aromen und so wird der Gin nur kurzzeitig harmonisiert und anschließend in die Flaschen abgefüllt. CLASSIC BRAMBLE: 50 ml Plymouth Gin 20 ml Zitronensaft 15 ml Zuckersirup 5 ml Crème de Mûres Gin, Zitronensaft und Zuckersirup in einen Tumbler geben, umrühren, mit Crushed Ice auffüllen und mit Crème de Mûres floaten. Mit Brombeeren und Zitronenspalte garnieren.

