Sir Edmond Bourbon Vanilla Gin 40%0.7l

» Pálenky » Gin & Jenever







EAN	8710631119614
Kód produktu	GI026850

Sir Edmond Gin je první gin na světě infuzovaný bourbonskou vanilkou. Jedná se o rebelský spirit s neobvyklým charakterem, který odráží odvážného ducha výrobců a jejich touhu dělat věci jinak. Název značky je inspirován postavou Edmonda Albiuse, réunionského otroka z 19. století, který „vynalezl“ ruční opylování květů vanilky. Ostrov Réunion (dříve známý jako Bourbon Island) je domovem nejen vanilky, ale také elegantních plameňáků. Tento pták se stal symbolem značky a propsal se i do jejího loga.

Sir Edmond Gin je aromatický a jemný. Ve vůni dominuje aroma vanilky následované tóny jalovce, kardamomu a zemité anděliky. Chuť je sametově jemná se sladkými tóny vanilky, jež přecházejí do kořenitého závěru s dotekem skořice a zázvoru. Dochuť tak není příliš sladká.

Sir Edmond Gin se skvěle hodí v kombinaci s tonikem, jako základ do koktejlů či si jej můžete vychutnat čistý, na kostkách ledu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Sir Edmond Bourbon Vanilla Gin 40%0.7l

» Pálenky » Gin & Jenever

Popis

Sir Edmond je prémiový holandský gin s velmi výraznou vanilkovou příchutí. Vyrábí se z bourbonské vanilky, která pochází z ostrova Réunion, jalovce z Makedonie, kořene anděliky z Grónska, kardamomu z Guatemaly, zázvoru z Nigérie a skořice z Číny. Jedná se skutečně o prvotřídní ingredience, které vytvořily dokonalý gin s fantastickou chutí. Je to osvěžující a příjemně kořeněný gin. První věc, která udeří do patra, je vanilka doprovázená skořicí a doplněná lehkým tónem jalovce. Závěr je příjemně suchý. Jméno tohoto ginu nese odkaz na Edmonda Albiuse, průkopníka revoluční metody rychlého opylení vanilkových květů. Sir Edmond není pouze ginem, ale skutečným uměleckým dílem, který zastupuje ducha doby a odvahu objevovat nové chuťové horizonty. Sir Edmond Gin vyrábí lihovar Herman Jansen, který funguje od roku 1700. Tradiční měděná alembická destilace dvou odlišných destilátů ochucených pěti rostlinnými látkami: kardamomem, zázvorem, jalovcem, skořicí a andělikou. Vanilka se vylouhuje a nechá se osm týdnů macerovat. Poté se obě lihoviny smíchají, odpočívají v oceli a poté se stáčí do lahví. Ve 20. letech 19. století začali francouzští kolonisté pěstovat na ostrově Réunion vanilku. Jenže se jim nedařilo – hmyz odmítal rostlinu opylovat. Změnu přinesl až Edmond Albius v roce 1841. Tehdy teprve dvanáctiletý chlapec objevil, že vanilkové květy lze opylovat ručně. Jeho objev nezůstal bez povšimnutí a tato technika opylování vanilky se rozšířila i za hranice ostrova, kde se používá dodnes. Albius se tímto se nevědomky zapsal do dějin, ale bohužel na tom nezbohatl a zemřel chudý. Název značky tak vyjadřuje úctu muži, který je nepřímo zodpovědný za jedinečnou a osobitou chuť ginu Sir Edmond. Když se výrobci vydali po stopách svého jmenovce, byli ohromeni krásou malého ostrova plného přírodních pokladů: sopečná krajina, husté deštné pralesy, korálové útesy a rozmanitost fauny. Réunion je domovem řady stěhovavých ptáků, mezi nimiž vynikají plameňáci. Tento fascinující ptačí druh si výrobci okamžitě zamilovali a přenesli jej i do loga značky, jelikož symbolizuje jejich odlišnost a neobvyklou povahu. Jednou ze základních surovin ginu je bourbonská vanilka pocházející z Réunionu (spolu s Madagaskarem je producentem zhruba 80 % světové úrody vanilky). Při pěstování je potřeba trpělivost, protože květ se objeví po třech letech od vysazení. Opylení probíhá ručně a k získání jednoho kilogramu vanilky je zapotřebí opylovat 600 květů. Podaří-li se, za 9–12 měsíců dozrají vanilkové lusky. Ty se pro svou křehkost také sklízí ručně. Následuje sušení, během něhož získá vanilkový lusk svůj typický vzhled. Celý proces od semena po lusk tak trvá přibližně 4 roky. Kromě vanilky, jež dodává ginu jemnou a vytříbenou chuť, nechybí ani jalovec – srdce každého ginu. Dalšími botanicals jsou kardamom, kořen anděliky, zázvor a skořice. Rostlinné ingredience pochází z různých koutů světa – jihovýchodní Evropy, Střední Ameriky, Grónska, Číny a Afriky. Výroba ginu probíhá v nizozemské palírně Herman Jansen kotlíkovou destilací spolu se základními botanicals. Následuje infuze destilátu bourbonskou vanilkou, která se nakrájí na malé kousky. Po 6–8 týdnech se destilát přefiltruje a výsledkem je čirý gin se zlatavým leskem získaným právě díky vanilce.

Hlavní parametry

Značka	Sir Edmond
Druh	Gin & Jenever & Genever
Detail	ochucený gin pro méně tradiční zážitky
Původ	Holandsko
Příchuť	Jalovec, Vanilka
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Sir Edmond B.V. Herengracht 124–128 1015 BT Amsterdam Nizozemsko