

## Gin Malfy Rosa

Diverse



<b>Typ</b>	Gin
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemont
<b>Produzent</b>	Diverse
<b>Alkoholgehalt</b>	41 %
<b>Traubensorten</b>	Andere
<b>Ausbau</b>	Anfangs werden die Pink Grapefruit Schalen und der Rhabarber im Alkohol mazeriert
<b>Passt zu</b>	Cocktail, auf Eis, pur
<b>Grösse</b>	70 cl
<b>Artikelnummer</b>	96004624

### Bemerkungen

Schon im 11. Jahrhundert haben italienische Mönche aus Salerno lokale Wacholderbeeren mit anderen heimischen Kräutern und Gewürzen kombiniert und daraus Gin destilliert. Allerdings zuerst nur für den medizinischen Gebrauch. Malfy Gin wird in Moncalieri, in einer kleinen Familien-Destillerie durch die Familie Vergnano behutsam destilliert und abgefüllt. Der Gin Rosa legt den Schwerpunkt auf sizilianische Pink Grapefruits und einen Hauch Rhabarber. Dafür mazerieren die Zesten besagter Zitrusfrüchte in neutralem Getreidealkohol. Der Extrakt wird dann mit toskanischem Wacholder, Koriander, Zimtkassie, Engelwurz, Iriswurzel, Süssholz, Rhabarber sowie den Schalen von Amalfi-Zitronen und Orangen versetzt und in einer Edelstahlbrennblase unter Vakuum bei 60°C destilliert. Durch die geringe Destillationstemperatur bleiben die Aromastoffe fast unverändert. Das Tasting der "Rosa"-Version offenbart Noten von tropisch-fruchtiger Grapefruit, Wacholder, Kräutern, Zitronen und Rhabarber. Die sehr ausgeprägten Aromen laden dazu

### Degustationsnotizen

Sehr zitruslastig im Duft. Im Geschmack setzen sich die Grapefruitnoten fort und vermählen sich mit etwas Wacholder, Rhabarber und Koriander.

### Passt zu

Pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Gin Tonic, Sicilian Sour...)