

## Gin Mare



Kategorie:	Gin
Kurzbeschreibung:	Vielschichtige Aromen des Mittelmeer-Raumes, würziger Charakter und milder Geschmack
Alkohol:	42,7 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Harmoniert perfekt mit Tonic Water und ist Basis vieler Cocktailkreationen
Verfügbare Formate:	0,7 Liter / 0,5 Liter / 0,1 Liter
Artikel-Nr.:	660401 / 660407 / 660405

### Charakteristika

Aromen des Mittelmeer-Raumes entfalten sich auf ganzer Linie. Primäre Botanicals wie Thymian aus Griechenland, Rosmarin aus der Türkei, Basilikum aus Italien sowie Arbequina Oliven aus Spanien. Sie verleihen Gin Mare seinen einzigartig-würzigen Charakter und den zugleich milden Geschmack.

### Ausbau

Gin Mare ist ein Blend aus Destillaten seiner bestimmenden Botanicals. Die Botanicals werden einzeln destilliert, danach geblendet und nochmal zusammen destilliert. Um ihre Aromen auch im vollen Umfang abzugeben, werden die Bestandteile zusätzlich einer langen Mazeration im Alkohol unterzogen, die Zitrusfrüchte sogar mehr als ein Jahr.

### Die Destillerie

Destilliert wird der Gin in dem kleinen katalanischen Fischerdorf *Vilanova* im Nordosten Spaniens zwischen der Costa Brava und der Costa Dorada, südlich von Barcelona.

Die kleine Brennerei an der nordöstlichen Küste Spaniens destilliert Gin Mare ausschließlich schonend in kupfernen Pot-Still-Anlagen.

Der Name „Mare“ bietet zahlreiche Anklänge an die mediterrane Kultur, die Verbindung zum italienischen „Mare“ (=Meer) ist dabei die offensichtlichste. Aber das „Mare Nostrum“ des Lateiners umfasst einen umfassenderen Begriff des mediterranen Lebensgefühls und symbolisiert die Magie des landschaftlich und kunsthistorisch faszinierendem Mittelmeerraumes mit seinem angenehmen Klima und der einzigartigen Genussleidenschaft und Gastfreundschaft, der dort lebenden Völker.



  
GIN MARE  
MEDITERRANEAN GIN

