



Bombay Sapphire 47% 1,0 Liter

Gin - England

Die etwas kraftvollere Variante.

1 Liter - Vol 47%

€ 29,95 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 29,95

Artikel: Bombay Sapphire London Dry Gin

Land: England

Klassifizierung: Premium Gin

Erzeuger: The Bombay Spirits Company Ltd.

Destille: Laverstoke Distillery

Alkohol: 47%

Charakteristik: Hergestellt mit folgenden Botanicals: Paradieskörner, Kubebenpfeffer, Zimt, Koriander, Zitronenschale, Mandel, Süßholz, Wacholder, Iriswurzel und Angelica.

Geschmack: Ausgewogen, weich und facettenreich. Noten von Wacholder, zarte Kräuternote, leicht pfeffrig. Frisch und elegant.

Besonderheit: In der typischen blauen Flasche.

Bombay Sapphire wird hergestellt nach einer seit 1761 eingeführtem Rezeptur. Das Herz dieses unverwechselbaren Dry Gins ist sein einzigartiger Destillationsprozess, die sogenannte vapour infusion / Dampf-Infusion.

Im Gegensatz zu anderen Gins die ihre Botanicals zusammen mit dem Geist "verdampfen" destilliert Bombay Original seinen reinen Korn-Brantwein allein. Der Dampf dieser Destillation wird erst dann sanft durch einen Kupferkorb mit 10 sorgfältig ausgewählten Botanicals geleitet, was ihm sein einzigartiges Aroma und seine Qualität verleiht.

Rezeptvorschläge:

Bombay Tonic: 4 cl Bombay Sapphire Gin, Eiswürfel, Tonic Water. Bombay Sapphire Gin in ein Glas mit Eis gießen und mit Tonic Water auffüllen - mit Limette dekorieren.

Bombay Crushed: 4 cl Bombay Sapphire Gin, 2 cl Lime Juice, 4 Kumquats, 2 Löffel brauner Rohrzucker. 4 der Länge nach halbierte Kumquats in ein Glas geben. 2 Barlöffel brauner Rohrzucker beifügen und mit dem Mörser leicht ausdrücken. Glas randvoll mit crushed Eis füllen. Bombay Sapphire Gin und Lime Juice hinzufügen und mit dem Barlöffel umrühren.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Großbritannien

Unternehmen: The Bombay Spirits Co.

Anschrift: The Bombay Spirits Co. London W1B 5HH, UK

Inverkehrbringer: BMF

Anschrift: 64/68 Rue Pleyel, 93200 Saint-Denis, (Paris), France

Datenblatt : Bombay Sapphire 47% 1,0 Liter

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024