



London Dry premium con note di tè e di ginepro

Nome:	Beefeater 24 London Dry Gin
Produttori:	Pernod Ricard
Importatori:	Pernod Ricard Italia
Metodo:	London Dry
Provenienza:	Regno Unito
Gradazione:	45.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.beefeater.com/24

Botaniche:

Arancia Dolce di Siviglia, Buccia di Limone, Buccia di Pompelmo preparata a mano, Coriandolo, Giaggiolo, Radice di Angelica, Radice di Liquirizia, Semi di Angelica, Thè Sencha Giapponese, Thè Verde Cinese, Mandorla, Bacche di Ginepro

Gusto

Il Beefeater 24 ha un sapore più leggero, con meno note di ginepro, rispetto all'originale. Il thè porta sul finale sapori diversi e una piacevole secchezza e pulizia del palato. E' più agrumato, ma il retrogusto richiama quello familiare del London Dry e, anche se in modo molto delicato, si sente anche la liquirizia. Nonostante la gradazione sia più alta (45°) di quella del Beefeater classico (40°), la sensazione è che sia il contrario.

Produzione

Questo gin deve il suo nome alla durata del processo di infusione. Gli alambicchi di rame vengono caricati con il distillato neutro e poi le botaniche vengono aggiunte e lasciate in infusione per 24 ore, così da estrarne il massimo del sapore. Dopo l'infusione avviene una distillazione bilanciata non attraverso mezzi tecnologici, ma servendosi dell'olfatto degli esperti distillatori che lo producono.

Curiosità

Il Beefeater 24 è stato lanciato sul mercato il 30 Ottobre 2008. Viene distillato a Kennington, Londra. Alle botaniche tradizionali del Beefeater, il Master Distiller Desmond Payne ha aggiunto un misto di thè rari. Più inglese di così non si può! La creazione di questo gin ha impiegato 18 mesi di esperimenti e prove. Pare che la ricetta prenda ispirazione dalla storia di famiglia, in quanto il padre di James Burrough è stato un commerciante di thè in era Vittoriana. Il nome non deriva solamente dalla durata dell'infusione, ma anche dalla vita londinese che non si ferma mai, Londra è attiva 24 ore su 24.