

Gin à la Madame

Elegant, aromatisch, floral mit subtiler Schärfe, feinherber Süße und Würze

Erzeuger: Del Professore
Region: Piemont
Grundstoff(e): 16 ausgewählte Botanicals, u.a Wacholder, Zimt, Koriander, Vanille, wilde Rosen
Ausbau: Kaltmazeration, einfache Filtration
Alkohol: 42.9 % vol

Wann, wie wo: Für klassische Cocktails und Longdrinks oder pur auf Eis

0.70 l – Bestellnummer 83615

Del Professore
Piemont

Der Namensgeber, Jeremiah P. Thomas, war der wohl legendärste Bartender des 19. Jahrhunderts und gilt für viele als Begründer der klassischen amerikanischen Barkultur. Sein Standardwerk -How to Mix Drinks, aus dem Jahr 1860 war das erste Handbuch seiner Art und trug ihm den ehrwürdigen Spitznamen Professor ein. Er ahnte damals wohl nicht, was er damit lostreten würde. Weit über ein Jahrhundert später ließ sich eine Gruppe italienischer Barkeeper genau davon inspirieren und es entwickelte sich die Idee, eine Speakeasy (Flüsterkneipe) zu gründen, die sich heute in den Gassen von Rom versteckt hält. Dort wiederum entstand die Idee zu Del Professore. Seit 2013 existiert eine fruchtbare Kooperation zwischen den Besitzern der Jerry Thomas Speakeasy und der Destillerie Quaglia in der Nähe von Turin.
Das Produktsortiment bietet exklusive Grappa-Sorten, italienische Likörspezialitäten und Wermut. Hier setzt man auf traditionelle Werte, handwerkliches Können und besonders auf Terroir bei der Auswahl der besten Rohstoffe.

Abbildung unverbindlich