



Grossbritannien

Beefeater London Dry Gin 40°

CHF 0.00

 70cl

 40%

AN 105770

Degustationsnotiz

Typische Aromatik eines London Dry Gins mit einem Hint an Zitrusfrüchten, recht mild, mit wenig Pfeffer und Koriander im Hintergrund.

Herstellung

Der Beefeater London Dry Gin wird vierfach destilliert. Er wird mit neun Botanicals verfeinert, die vorab für 24 Stunden im Steeping-Prozess vorbereitet werden.

Eine Eigenheit der Beefeater Destillerie ist der sog. Steeping-Prozess. Dieser bezeichnet die Vorbereitung der Botanicals mittels Mazeration in Getreidealkohol für ca. 24 Stunden.

Produzent

Es war der junge Chemiker und gebürtiger Brite, James Burrough der nach seiner Rückkehr aus Canada - dort verdiente er sich seine Sporen ab - im Jahre 1863 die Chelsea-Distillery für 400£ von der Familie Talyor erwarb. Damit wurde der Grundstein für den Beefeater-Gin und die gleichnamige Marke gelegt. Burrough nutzte seine Kenntnisse der Chemie um erstmals auch andere Aromaten, sog. Botanicals im Gin zu verarbeiten. Das Original-Rezept des Beefeater-Gins ist datiert im Jahre 1895.

Die Destillerie befand sich für beinahe 100 Jahre in Familienbesitz. 1987 wurde sie an Whitebread verkauft, später an Pernod Ricard.

Die Herkunft des Namens Beefeater ist nicht vollständig belegt. Jedoch ist eine Variante sehr plausibel, wenn man sich das Logo der Firma ansieht. So könnte sich der Name ableiten von der königlichen Garde des Towers of London, den sogenannten Yeoman Warders. Diese wurden früher abwertend als 'Beefeater' bezeichnet. Dies weil sie eigentlich privilegierter als das gemeine Volk waren, da sie einen Teil ihres Lohnes auch in Form von Rindfleisch (engl. Beef) erhielten.

Region

Grossbritannien - London