

VINOVERSUM

Seit 1994



Tanqueray No. Ten Gin

| | |
|----------------|----------------|
| Produzent | Tanqueray |
| Land/Gebiet | England/London |
| Produkt | Gin |
| Alkoholvolumen | 47.3% |
| Inhalt | 70 cl |
| Preis CHF | 43.00 |

Tanqueray wird nur mit den besten Wacholderbeeren produziert. Besonders auf die Frische der Früchte wird geachtet. Die Beeren reifen für 18 Monate bis sie ihre Aroma-Öle entwickelt haben, die Tanqueray so einzigartig machen. Tanqueray ist der einzige Gin, der im «one shot» Destillationsverfahren hergestellt wird. Hierbei handelt es sich um eine mühsame und teure Methode Gins zu blenden, in der die natürlichen Aromen besonders heraus gehoben werden. Danach wird Tanqueray vierfach destilliert, das beseitigt alle Unreinheiten und produziert den weichsten und besten Geschmack unter den Gins. Tanqueray No. 10 wird noch immer von Hand und in kleinen Mengen und in nur einer Destillerie hergestellt. So gewährt Tanqueray eine gleichbleibende hochwertige Qualität.