

Kapriol Dry Gin Old Tom

Artikelnummer: 253003

DISTILLERIA DELL'ALPE - F.LLI DE BERNARD – 1948

Ferruccio de Bernard gründete seine Distilleria dell'Alpe 1948 in Bastia d'Alpago, einem kleinen Hügeldorf im ausgedehnten Cansiglio-Wald der italienischen Ostalpen. Er produzierte den Kapriol Kräuterlikör, allgemein bekannt als "Distillato del Bosco" (Destillat des Waldes). Dieser Kräuterlikör wird am selben Ort hergestellt, an dem die Wacholderbeeren gesammelt werden, und in einem langen und komplexen Destillationsprozess mit Kräutern und Zucker aufgegossen. Im Jahr 2002 übernahm Beniamino Maschio die Distilleria dell'Alpe mit der Absicht, verschiedene Liköre zu entwickeln, die typisch für die venezianische Tradition sind, darunter der ursprüngliche Likör Kapriol Classico von 1948. Im Jahre 2016 entstand nach vielen Jahren der Rezeptverfeinerung der Kapriol Dry Gin mit seinem charakteristischen Aroma der Berge und tausendjährigen Wälder der venezianischen Alpen aus dem ursprünglichen klassischen Kapriol-Rezept. Jedoch wurden mehr botanische Kräuter hinzugegeben, wodurch ein Gin mit einem einzigartigen und ausgewogenen Aroma entstand.

Tasting Note Dry Gin Old Tom :



Kapriol Old Tom hat ein frisches, balsamisches Bouquet von Waldbergen, das an Wacholder und Minze erinnert, mit einer Note von Kiefern- und Lorbeerblättern. Das Aroma ist weich und anhaltend, während die Kräuter durch die Bitterkeit des Hopfens ausgeglichen werden. Kapriol Old Tom Gin hat einen sehr geringen Zuckeranteil, wodurch ein delikater aromatischer Geschmack entsteht. Durch das Fehlen von Zitrusfrüchten lässt er sich leicht mischen. Unserer Meinung nach passt er gut zu Limette und Grapefruit und ergibt sehr erfrischende Cocktails wie den Tom Collins.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 41,7 Vol. %

