



## Bombay Sapphire 47 % 1,0 Liter

Gin - England

Die etwas kraftvollere Variante.

1 Liter - 47 % vol

**Artikel:** Bombay Sapphire London Dry Gin

**Land:** England

**Klassifizierung:** Premium Gin

**Erzeuger:** The Bombay Spirits Company Ltd.

**Destille:** Laverstoke Distillery

**Alkohol:** 47 % vol

**Charakteristik:** Hergestellt mit folgenden Botanicals: Paradieskörner, Kubebenpfeffer, Zimt, Koriander, Zitronenschale, Mandel, Süßholz, Wacholder, Iriswurzel und Angelica.

**Geschmack:** Ausgewogen, weich und facettenreich. Noten von Wacholder, zarte Kräuternote, leicht pfeffrig. Frisch und elegant.

**Besonderheit:** In der typischen blauen Flasche.

Bombay Sapphire wird hergestellt nach einer seit 1761 eingeführtem Rezeptur. Das Herz dieses unverwechselbaren Dry Gins ist sein einzigartiger Destillationsprozess, die sogenannte vapour infusion / Dampf-Infusion.

Im Gegensatz zu anderen Gins die ihre Botanicals zusammen mit dem Geist "verdampfen" destilliert Bombay Original seinen reinen Korn-Branntwein allein. Der Dampf dieser Destillation wird erst dann sanft durch einen Kupferkorb mit 10 sorgfältig ausgewählten Botanicals geleitet, was ihm sein einzigartiges Aroma und seine Qualität verleiht.

Rezeptvorschläge:

**Bombay Tonic:** 4 cl Bombay Sapphire Gin, Eiswürfel, Tonic Water. Bombay Sapphire Gin in ein Glas mit Eis gießen und mit Tonic Water auffüllen - mit Limette dekorieren.

**Bombay Crushed:** 4 cl Bombay Sapphire Gin, 2 cl Lime Juice, 4 Kumquats, 2 Löffel brauner Rohrzucker. 4 der Länge nach halbierte Kumquats in ein Glas geben. 2 Barlöffel brauner Rohrzucker beifügen und mit dem Mörser leicht ausdrücken. Glas randvoll mit crushed Eis füllen. Bombay Sapphire Gin und Lime Juice hinzufügen und mit dem Barlöffel umrühren.

### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Großbritannien

**Unternehmen:** The Bombay Spirits Co.

**Anschrift:** The Bombay Spirits Co. London W1B 5HH, UK

**Inverkehrbringer:** BMF

**Anschrift:** 64/68 Rue Pleyel, 93200 Saint-Denis, (Paris), France

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

