## Berry Bros & Rudd Ltd.

# No.3 London Dry Gin - Organic Berry Bros & Rudd




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 4009761 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,70l Flasche |
| **Bio-Verordnung:** | EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft |
| **Alkoholgehalt:** | 46 % |
| **Anbauregion:** | England |
| **EAN:** | 5010493087360 |

### Preise

**Flasche 29,50 €** brutto

Preis pro Liter: 42,14 €

UVP: ~~36,90 €~~ **-20%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Geschmacksnote: Auf der Zunge entfaltet die kräftige Wacholderbasis eine ausgewogene Frische, begleitet durch leichte, florale Aromen sowie die warme Würze von Kardamom und einen Hauch von Koriander. Duft: Der Gin ist geprägt von einer typischen, kräftigen Wacholdernote, gefolgt von einem frischen und klaren Duft von Zitrus und Koriander. Abgang: Engelwurz - auch Angelikawurzel genannt - verleiht diesem typischen Dry Gin den gewünschten erdigen Abgang und macht ihn erst richtig "dry". Der No. 3 London Dry Gin ist ein ganz besonderes Exemplar. Denn die Zahl 3 symbolisiert dieser Gin voll und ganz. So ist er nicht nur nach der Hausnummer 3 in der St. James Street, dem Ort seiner Londoner Firmenadresse bei Berry Bros. & Rudd Spirits, benannt, sondern ist seit diesem Jahr auch 3-facher Gold-Gewinner der International Spirit Challenge1. Seinen charakteristischen Geschmack erhält der Gin zudem aus einem Mix von nur drei Früchten und drei Gewürzen. Dieser Gin wird ganz der Tradition folgend aus nur drei Früchten und drei Gewürzen in einem traditionellen Kupferdestillierkolben gebrannt. Doch der London Dry Gin No. 3 zeichnet sich nicht nur durch seinen kennzeichnenden Geschmack aus, auch seine Optik besticht. Die klassisch dunkelgrüne Flasche veredelt ein auffälliger Schlüssel aus Metall. Symbolisch stellt dieser Schlüssel die Verbindung zu einem der ältesten Räume des Londoner Traditionsgeschäfts Berry Bros. & Rudd Spirits her. Trinkweise: Der Gin No. 3 lässt sich auf verschiedene Weise genießen: Besonders gut passt er zu dem Klassiker Dry Martini. Denn "3 ist auch die magische Zahl für einen Dry Martini. In nur 3 Schritten gelingt ein einfacher, doch sehr eleganter und unvergesslicher Drink", meint auch Alessandro Palazzi, Bar Manager im Duke's Hotel, St James's, London. Auszeichnungen: Gold bei der International Spirits Challenge (ISC) 2014, 2013, 2012

5 010493 087360