



GIN TANQUERAY TEN

Lanciato nel 2000, Tanqueray No. Ten è un gin ultra premium basata sui tradizionali quattro botanici Tanqueray, ma con l'aggiunta di fiori di camomilla e agrumi freschi.

Acquavite di cereali di grano neutro è distillato con arance fresche tritate della Florida, lime e pompelmi messicani per la produzione di questa essenza. Questo uso di frutta fresca, piuttosto che le bucce essiccate è molto particolare.

I quattro vegetali tradizionali (ginepro, coriandolo, angelica e liquirizia) sono aggiunti, insieme a fiori di camomilla e tigli freschi.

Un altro aspetto importante della distillazione Tanqueray No. Ten è la bassa percentuale di spirito mantenuto dal 'taglio' per il prodotto finito. In genere (per esempio, con Tanqueray Special Dry) il 90% del totale dello spirito viene catturata con il taglio, il che implica che circa il 10% viene scartato come 'testa' (lo spirito prima di fuggire l'alambicco) e le 'code'. Al contrario, durante la distillazione di Tanqueray No. Ten, solo circa il 60% dello spirito rende il taglio: circa il 40% viene scartato. Questo perché il carattere degli agrumi freschi è più intenso e caratteristico entro la prima parte della corsa così una grande percentuale alla fine corsa. Questo evita anche i sapori avversi che possono svilupparsi.

Degustazione: pompelmo e camomilla sono evidenti al naso, ma lo sono anche spezie complesse e ginepro. Il palato meravigliosamente arrotondata è incredibilmente liscia considerando la sua forza inebriante alcolica. Juniper è integrato con il limone appena spremuto, succo di arancia e pompelmo rosa, mentre il pepe bianco e coriandolo aggiungono profondità.

