

*“Gin Tonic perfecto de Citadelle Gin :
Citadelle Gin con la Tónica Schweppes Azahar Lavanda.”*

Gin Tonic perfecto de Citadelle Gin v.2

[Cócteles](#), [Ginebra](#), [Noticias](#), [Tónicas](#)

2



Gin Tonic Perfecto de Citadelle Gin v.2

La **Ginebra Citadelle** es peculiar por su forma de realizarse la infusión de los elementos botánicos, pero también lo es por su finura, delicadeza e intensidad, avalada por los 19 elementos botánicos que eran descargados en el cercano puerto de Dunkerque, procedentes de todos los rincones de la tierra. El espíritu de grano de trigo y los elementos botánicos son la mejor carta de presentación. Para realizar nuestro **Gin Tonic perfecto de Citadelle Gin**, esta v.2 nos decantamos por la explosión de las notas cítricas, piel de limón, piel de naranja y pomelo, que en su conjunto ofrecen notas, cítricas, amargas y matizadas por las notas dulzanas del pomelo rojo, auténticas armonizadoras de las notas de esta ginebra. Para completar la composición nos quedamos con la **Tónica Schweppes Azahar Lavanda**, que las equilibrará y potenciará ¡Un gin tónico fresco y refrescante!

La Copa y servicio

Lo ideal es una copa de balón, de cristal fino de boca amplia pero cerrada, lo que nos ayudará a captar las notas aromáticas y a oxigenar la ginebra. Siempre ayudados de una cucharilla que utilizaremos para facilitar el servicio de la tónica. Para el servicio, introducimos abundante hielo en la copa, al menos 5-6 cubitos y con movimientos giratorios sobre sí misma, enfriamos las paredes de la copa. Decantamos el agua que haya podido quedar en la copa.

Elementos botánicos

Nuestro **Gin Tonic perfecto de Citadelle Gin**, lo contruiremos con lo mejor de los cítricos: limón, naranja y pomelo rojo, que exaltarán las notas especiadas florales y balsámicas de la ginebra. En armonía con las delicadas notas que nos propone la **Tónica Schweppes Azahar Lavanda**.

Situamos los elementos botánicos en el centro y abajo de la copa, colocando los elementos de tal manera que favorezcamos una última infusión, después de realizar un twist sobre los hielos y borde de la copa para extraer los aceites esenciales. Siempre con medida de no excedernos en la cantidad ya que corremos el riesgo de ‘tapar’ o matar el resto de notas aromáticas de la ginebra. Es mejor siempre pecar por pocos elementos botánicos que por exceso. Tengamos especial cuidado de no exagerar las notas cítricas.

El Espíritu

Como siempre, desde una cierta altura y en círculos, intentando infundir la piel de limón, la piel de naranja y el pomelo rojo, contando 1001, 1002, 1003 (y 1004 para los que quieran un gin tonic con más mordiente), de forma tranquila pero sin exceder esa cantidad, ya que corremos el riesgo de sobrecargar el **Gin Tonic**. Dejándolo reposar unos segundos para que se realice una última y breve infusión de notas aromáticas.

¿Y la tónica?

Utilizamos para este perfecto **gin tónico** la **Tónica Schweppes Azahar Lavanda**, que nos ofrecerá la amabilidad de sus notas cítricas, balsámicas y dulzonas, sobre todo en franca armonía con las notas que ofrecen de forma generosa el pomelo y sobre todo la naranja, con un carbónico potente, todos elementos que hacen un excelente trabajo con la **ginebra Citadelle Gin**.

En el servicio, debemos tener especial cuidado de no romper la burbuja de la tónica, llenando la copa, con la ayuda de una cucharilla trenzada para dejar que el mixer se deslice hacia el interior de la copa. Ésta operación se puede realizar con resultados similares al dejar resbalar al mixer por el hielo.

Degustación

Tras la infusión de unos 30 segundos y un par de suaves vueltas con la cucharilla trenzada, nuestro gin tonic estará preparado para ser degustado. Todo un cúmulo de notas cítricas, suaves notas amargas y dulzonas, principalmente provocadas por la naranja y el pomelo. Todo ello redondeado por las notas especiadas, florales y balsámicas de esta excelente ginebra ¡Un memorable **Gin Tonic perfecto de Citadelle Gin!**