## Beefeater Джин Бифи́тер

Страна: Англия, Лондон

Производитель: Chivas Brothers Limited

**Крепость:** 47% об.

**Категория:** Лондон драй (London Dry)

Состав: можжевеловые ягоды лакрица, семена кориандра, корень и семена дягиля, корень ириса германского, миндальный орех, лимонная цедра и севильский апельсин, а

также другие ингредиенты

Особенность: однократная непрерывная перегонка в старинном медном аппарате

Цвет: прозрачный

Аромат: интенсивный аромат можжевельника, который разбавлен пряными,

травянистыми и цитрусовыми оттенками

Вкус: сбалансированный, бодрящий, немного терпкий вкус с нотами можжевельника и

цитрусовых, в сухом, длительном послевкусии

Температура подачи: 8 − 10 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется употреблять в составе коктейлей

## Beefeater Pink Strawberry Джин Бифитер Розовая Клубника

Страна: Англия, Лондон

Производитель: Chivas Brothers Limited

Крепость: 37,5% об.

Категория: Современный стиль

Состав: можжевеловые ягоды, клубника, миндаль, семена кориандра, корень дягиля,

корень ириса германского, лимонная цедра, а также другие ингредиенты

Особенность: однократная непрерывная перегонка в старинном медном аппарате

Цвет: светло-розовый

**Аромат:** интенсивный аромат клубники и можжевельника, который разбавлен лекарственными травами, цитрусовыми оттенками и приятной сладостью

Вкус: сладковатый, не спиртуозный, маслянистый, с нотами можжевельника, спелой

клубники в сливках и тонами цитруса и трав в длительном послевкусии

Температура подачи: 8 − 10 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется употреблять в составе коктейлей

## Beefeater Blood Orange Джин Бифитер Красный Апельсин

Страна: Англия, Лондон

Производитель: Chivas Brothers Limited

Крепость: 37,5% об.

Категория: Современный стиль

Состав: можжевеловые ягоды, клубника, миндаль, семена кориандра, корень дягиля,

корень ириса германского, лимонная цедра и цедра апельсина, а также другие

ингредиенты

Особенность: однократная непрерывная перегонка в старинном медном аппарате

Цвет: темно- оранжевый

Аромат: интенсивный аромат апельсина, лимона и можжевельника, дополненный

оттенками луговых трав, пряностями и ванильными тонами

Вкус: сладковатый, не спиртуозный, маслянистый, с насыщенными нотами апельсина,

можжевельника, тонами цитруса и трав в длительном послевкусии

Температура подачи: 8 − 10 °C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется употреблять в составе коктейлей

В отличии от многих джинов категории «Лондон драй», Бифитер (Beefeater) действительно был создан в Лондоне. Впервые этот напиток стал достоянием общественности в 1876 году. История Бифитера связана с именем английского фармацевта – выходца из Девоншира, Джеймса Барроу, долгие годы жившего в Канаде. В 1863 году этот довольно удачливый сын туманного Альбиона







вернулся домой и на свои сбережения, равнявшиеся 400 фунтам стерлингов, приобрел спиртзавод Челси. Судя по всему, Барроу был не только удачлив, но и честолюбив. 13 последующих лет своей жизни он посвятил экспериментам с различными растениями, желая создать самый лучший джин всех времен и народов. В результате и возник Бифитер, украшенный с целью рекламы изображением стража лондонского Тауэра, облаченного в яркую (красную с золотом) парадную одежду. Собственно, народное прозвище этих самых стражей — Бифитеры (обжоры) и дало название новорожденному напитку.

На протяжении более ста лет семья Барроу выступала, как неизменный производитель джина Бифитер. Однако, в 1987 году владельцем бренда стала французская компания Pernod Ricard. При этом, напиток, как и прежде, производится исключительно в Лондоне.