

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Kimerud Botanisk Gin

Kimerud Distillery

ZONA DI PRODUZIONE

Norvegia

ALCOHOL

42,2% Vol

PROCESSO PRODUTTIVO (London Dry Gin)

Le botaniche vengono raccolte a mano direttamente dal giardino botanico della Kimerud Farm, tra Maggio e Settembre. Le erbe riposano separatamente nell'alcool per alcuni giorni, poi vengono miscelate assieme ad altre erbe essiccate seguendo una ricetta specifica. Tale soluzione, dopo essere stata filtrata per le parti più grandi, viene distillata assieme a scorza di limone e arancia, inserite in un cesto, per ottenere maggiori profumi e aromi.

Il tutto viene distillato 5 volte, e al termine del processo viene aggiunta solamente acqua pura di montagna. A seguito della distillazione, la miscela riposa per 3-4 settimane prima di essere imbottigliata.

Le materie prime provengono da un'accurata selezione di 28 erbe sia mediterranee che scandinave e, la maggior parte di esse, vengono coltivate nel giardino botanico della "Kimerud Farm".

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Alcune tra le botaniche che sprigionano i profumi principali sono: assenzio, timo, origano, basilico e cinque tipi di menta.

L'intera selezione delle erbe utilizzate conferisce al Botanisk Gin un sapore complesso sul tono erbaceo.

Ottimo da assaporare puro, o con un Gin Tonic. Perfetto anche per chi si vuole avvicinare a nuovi cocktail.

FORMATI E CONFEZIONI

70 Cl.