

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Kimerud Gin

Kimerud Distillery

ZONA DI PRODUZIONE

Norvegia

ALCOHOL

40% 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.

Alcune delle botaniche utilizzate per questo Gin sono ginepro, coriandolo, radice di zenzero, menta, angelica, scorza di limone e arancia. Importantissima è la Rhodiola Rosea, erba raccolta esclusivamente sulle scogliere del Mare Artico nel Nord della Norvegia, che rilascia profumi e sentori marini che, in questo caso, ricoprono il 40% dell'aroma.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Gin molto bilanciato grazie all'accurata miscelazione di 22 botaniche. La maggior parte di esse sono locali, coltivate direttamente nell'azienda agricola, "Kimerud Farm".

Gin morbido, perfetto per un Gin Tonic. Lascia percepire una nota marina, data dall'erba Rhodiola Rosea.

FORMATI E CONFEZIONI

70 Cl.