

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Kimerud Gin

Kimerud Distillery

ZONA DI PRODUZIONE

Norvegia

ALCOHOL

47% 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.

Gin ben bilanciato grazie al blend di 25 botaniche, tra cui: ginepro, coriandolo, menta, angelica, scorza di limone e arancia e Rhodiola Rosea, che conferisce il 47% degli aromi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

È il Gin più forte e secco della famiglia Kimerud; qui si può sentire la presenza di più erbe selvatiche che crescono nella zona Artica della Norvegia. Lascia percepire una nota marina, data dall'erba "Golden Root", raccolta dalle scogliere che si affacciano sul Mare Artico della Norvegia.

Ottimo per i cocktail come Dry Martini, Negroni e quelli in cui il Gin fa da elemento base. Ottimo anche come un Gin Tonic da più sapori.

FORMATI E CONFEZIONI

70 Cl.