

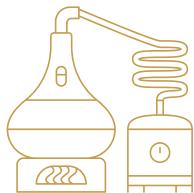


KIMERUD BOTANICAL GIN

-Kimerud Distillery-



Norvegia
Nord-Norge
Tranby



PROCESSO PRODUTTIVO

Le botaniche vengono raccolte a mano tra maggio e settembre e macerate separatamente in alcool per alcuni giorni. Poi vengono miscelate con altre erbe essiccate secondo una ricetta specifica. Dopo la filtrazione, la miscela è distillata 5 volte con scorza di limone e arancia. Dopo la distillazione, viene aggiunta acqua pura di montagna e il gin riposa per 3-4 settimane prima dell'imbottigliamento.



PACKAGING

70CL Bottles



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Incolore.



Profumi di assenzio, timo, origano, basilico e cinque tipi di menta.



CLASSIFICAZIONE

London Dry Gin

ALC./VOL.

42,2%



MATERIA PRIMA

28 erbe selezionate, sia mediterranee che scandinave, di cui la maggior parte coltivate nel giardino botanico della Kimerud Farm



Sapore complesso con toni erbacei, ideale per essere gustato puro, in un Gin Tonic o in nuovi cocktail.