



PROCESSO PRODUTTIVO

Le botaniche del Kimerud Gin, raccolte a mano tra maggio e settembre nel giardino botanico della Kimerud Farm, vengono macerate separatamente in alcool e poi miscelate con altre erbe essiccate secondo una ricetta specifica. Dopo una filtrazione per rimuovere le parti più grandi, la miscela è distillata 5 volte, con l'aggiunta di scorza di limone e arancia per esaltare i profumi.

Questa distillazione multipla garantisce purezza e finezza, intensificando le caratteristiche aromatiche delle botaniche. Dopo la distillazione, viene aggiunta acqua pura di montagna e il gin riposa per 3-4 settimane per permettere agli aromi di amalgamarsi e svilupparsi completamente prima dell'imbottigliamento.



Incolore.

KIMERUD GIN

-Kimerud Distillery-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di ginepro, agrumi e una caratteristica nota marina data dalla Rhodiola Rosea.



Norvegia
Nord-Norge
Tranby



CLASSIFICAZIONE

London Dry Gin

ALC./VOL.

40%



MATERIA PRIMA

Ginepro, coriandolo, radice di zenzero, menta, angelica, scorza di limone e arancia,

Rhodiola Rosea, e altre botaniche raccolte a mano dalla Kimerud Farm



Morbido e bilanciato, con sentori marini e di agrumi, perfetto per essere miscelato in un Gin Tonic.