



#### PROCESSO PRODUTTIVO

Le botaniche vengono raccolte a mano direttamente dal giardino botanico della Kimerud Farm, tra luglio e agosto. L'alcol viene distillato 5 volte e, al termine della distillazione, segue un processo di macerazione in cui i lamponi e frutti rossi riposano per circa 10 giorni nell'alcol.

In seguito, viene aggiunta una leggerissima quantità di zucchero, per conferire al distillato un delicato ma dolce equilibrio.

Questo Gin rosa contiene non meno di 23 botaniche.



#### PACKAGING

70CL Bottles



Colore rosa.

## KIMERUD PINK GIN

-Kimerud Distillery-



#### DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sensori di spezie equilibrate con il lampone, con note di agrumi e un tocco di dolcezza.



Norvegia  
Nord-Norge  
Tranby

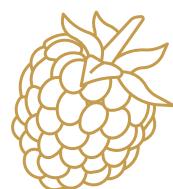


#### CLASSIFICAZIONE

London Dry Gin

#### ALC./VOL.

38%



#### MATERIA PRIMA

Frutti rossi e lamponi, raccolti rigorosamente a mano ogni anno alla "Kimerud Farm" nei mesi di luglio e agosto



Palato dolce, delicato e secco, dovuto ai lamponi e ai frutti rossi.