



LONDON DRY

La recette de ce gin surprenant s'inspire des saveurs et arômes du London Dry Gin classique de style britannique, mais il est élaboré avec le caractère et la fraîcheur du Nouveau Monde.

Ses ingrédients : du genièvre cueilli à la main du Patagonie, la coriandre humide de la pampa que l'on trouve écorces d'agrumes parfaitement grillées et fraîches du nord-est de l'Argentine qui, grâce à son climat subtropical, sont récoltés en leur point de maturation optimal, tous sont associés à de l'eau fonte pure et cristalline des glaciers de la Cordillère de los Andes.

- Genévrier frais de Patagonie.
- Graines de coriandre bien grillées.
- Écorces d'agrumes fraîches du nord-est de l'Argentine.

Des plantes naturelles fraîches sont macérées dans de l'alcool de maïs distillé trois fois avant d'être distillé à nouveau en petits Alambics allemands en cuivre de 250 litres. La combinaison exquise de ces plantes des différents points cardinaux d'Argentine donne au Hilbing London Dry Gin un arôme et une saveur délicat et gentil.

SUITE : 750/700cc
ACO.: 40%v/v



Destillata - Médaille de bronze 2018 - Autriche.
www.destillata.at