



## MALBEC

Ce gin artisanal multi-primé est issu de la petite distillerie de la famille Hilbing Franke au cœur de la région viticole de Mendoza, à l'ouest de l'Argentine, où, il y a plus d'un siècle, Les ancêtres ont planté les premiers raisins de Malbec et ont commencé la longue histoire de vinification et de distillation. L'utilisation du raisin Un Malbec de grande qualité en macération, donne à ce gin une élégance harmonieuse et soyeuse avec une légère touche de genièvre et d'agrumes, complétés par des notes florales de roses sauvages et fleurs de tilleul. C'est un gin très polyvalent et doux avec une longue particulièrement bon.

La combinaison exquise de six ingrédients botaniques naturels Il donne au Hilbing Gin un arôme délicat et un goût distinctif.

- Baies de genièvre fraîches de Patagonie.
- Raisins Malbec de Mendoza.
- Pétales de roses sauvages des contreforts de la Cordillera de los Andes à Mendoza.
- Graines de coriandre grillées de la région de la Pampa.
- Fleurs de tilleul provenant d'arbres centenaires du domaine Hilbing.
- Écorces d'agrumes frais de la côte argentine.

Hilbing Gin est un produit pur et naturel. Sans arômes, ni édulcorants  
Aucun colorant ajouté.

SUITE : 750/700cc.

ACO.: 40%v/v.



Destillata - Médaille de bronze 2018.

Alberta Beverage Awards - Médaille d'argent 2020.

USA Spirits Ratings - Médaille d'argent 2020.

Présenté aux San Francisco Awards et à l'International Spirits Competition 2021.