



MALBEC

Dalla piccola distilleria proviene questo gin artigianale pluripremiato della famiglia Hilbing Franke nel cuore della regione vinicola di Mendoza, a ovest dell'Argentina, dove più di un secolo fa, si trova Gli antenati piantarono le prime uve Malbec e iniziarono la lunga storia di vinificazione e distillazione. L'uso dell'uva Questo conferisce un Malbec di grande qualità nel processo di macerazione gin un'eleganza armoniosa e setosa con un leggero tocco di ginepro e agrumi, completati da note floreali di rose selvatiche e fiori di tiglio. È un gin molto versatile e morbido con una lunga particolarmente buono. La squisita combinazione di sei ingredienti botanici naturali Conferisce all'Hilbing Gin un aroma delicato e un gusto caratteristico.

- Bacche fresche di ginepro della Patagonia.
- Uva Malbec di Mendoza.
- Petali di rose selvatiche ai piedi della Cordillera de los Ande a Mendoza.
- Semi di coriandolo tostati della regione della Pampa.
- Fiori di tiglio provenienti da alberi secolari nella tenuta di Hilbing.
- Scorze di agrumi freschi della costa argentina.

Hilbing Gin è un prodotto puro e naturale. Senza aromi, dolcificanti Nessun colorante aggiunto.

CONTENUTO: 750/700cc.

ALCO.: 40%v/v.



Destillata - Medaglia di Bronzo 2018.
 Alberta Beverage Awards - Medaglia d'argento 2020.
 Classificazioni degli alcolici USA - Medaglia d'argento 2020.
 Presentazione ai San Francisco Awards e all'International Spirits Competition 2021.