ACQUISTATO IL .....

Gin "Monkey 47" Sloe

Un'esplosione di sapori dal cuore della Foresta Nera. 47 botanici per un gin complesso e raffinato

Monkey 47 è un piccolo gioiello proveniente dal cuore della Foresta Nera. Non a caso lo propone la "Black Forest Distillers" di Loßburg, in Germania, e, nel giro di pochi anni, ha saputo conquistato gli cuore di intenditori e appassionati in ogni parte del mondo. Nato dalla fantasia del Mastro Distillatore Christoph Keller, questo gin può contare su una ricetta unica, composta da ben 47 botaniche differenti (da cui il nome), tra cui il mirtillo rosso della Foresta Nera e il ginepro. Nel bicchiere, l'inconfondibile aroma di ginepro si intreccia con note agrumate di arancia amara, pomelo e limone, culminando con un delicato sentore floreale. Con il passare dei minuti, poi, Monkey 47 rivela sempre più chiaramente un lato speziato, dovuto ai sei tipi di pepe utilizzati. Il finale, lungo e persistente, richiama note di frutta secca e legno. Perfetto da degustare liscio, si tratta di un Gin favoloso da impiagare come base per cocktail classici e innovativi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Gin
Provenienza	Germania
Uve	
Gradazione	29% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821