ACQUISTATO IL .....

Gin "Monkey 47"



47 erbe e spezie per questo incredibile Gin da intenditori

Gin Monkey 47 è prodotto in Germania, nella Foresta Nera, dalla Black Forest Distillers. Un distillato complesso e intrigante che nasce da una accorta lavorazione di ben 47 tra erbe e spezie. Accuratamente selezionate e lasciate in infusione in acqua surgiva, dopo la distillazione viene lasciato affinare in particolari contenitori di terracotta, che contribuiscono a conferirgli un carattere e un gusto unico e vagamente piccante. E' uno dei Gin più amato daglii appassionati di tutto il mondo, ottimo come base per cocktail, per le sue particolari caratteristiche si fa apprezzare anche servito liscio. Colore giallo ambrato molto intenso, al naso rivela un bouquet di profumi semplicemente infinito. Dalla prugna secca, alla mandorla, alla cannella, al cardamomo e poi ancora la noce moscata, la menta e la nocciola. In bocca, invece, risulta molto verticale e fine.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Gin
Provenienza	Germania
Uve	
Gradazione	47% vol
Temp. Servizio	4°-8°
Quando Berlo	Cocktail party
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821