



ACQUISTATO IL

Gin "Monkey 47" Barrel Cut



Svinando®

Gin prodotto della Foresta Nera, invecchiato in botti di gelso. Un gin perfetto per celebrare momenti speciali.

Affascinante è la storia di questa Monkey 47 Barrel Cut, un Gin pregiato nato da dopo un'attenta ricerca e sperimentazione che ha portato il mastro distillatore di Black Forest Distillers a scegliere delle botti di gelso del Palatinato per finire il suo nuovo distillato. Lontane da produzioni industriali, queste botti sono realizzate a mano da un artigiano esperto, utilizzando tecniche tradizionali che esaltano le caratteristiche del gin. Leggermente tostate all'interno, sprigionano note aromatiche complesse che esaltano le caratteristiche proprie di questo Gin, creato a partire da una ricetta composta da ben 47 botaniche. Il risultato è un distillato invecchiato e caratterizzato da un profilo unico, elegante e raffinato. In bocca Monkey 47 Barrel Cut si distingue per un gusto secco con sottili note fruttate e una dolcezza delicata. Al naso, aromi avvolgenti che inebriano i sensi, con sentori di ginepro, agrumi, spezie e un tocco floreale. Da gustare liscio, on the rocks o come base per cocktail esclusivi. Un gin perfetto per celebrare momenti speciali o per concedersi un momento di puro piacere sensoriale.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Gin
Provenienza Germania
Uve
Gradazione 47% vol
Temp. Servizio Ambiente
Quando Berlo Dopo cena

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. 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