



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 dagli 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.



Svinando®

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. 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