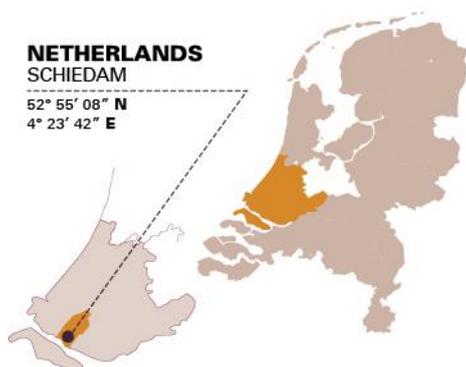




SIR EDMOND
BOURBON VANILLA INFUSED GIN

SIR EDMOND GIN

SCHIEDAM/OLANDA



Sir Edmond è un Gin fuori dagli schemi, inusuale nella scelta delle botaniche e, proprio per questo, sbilanciato a tal punto da ritrovare il suo equilibrio nel punto più estremo.

Distillato presso l'antica distilleria Herman Jansen, nata nel 1777 e ancora ad oggi a gestione familiare. Il nome prende vita dalla storia di Edmond Albius, nato schiavo a Sainte-Suzanne, comune sulla costa settentrionale dell'isola francese di Réunion. Nel 1841, all'età di 12 anni, Edmond scoprì che le orchidee di vaniglia potevano essere impollinate artificialmente a mano, rivoluzionando così la coltivazione di vaniglia.



TIPOLOGIA

Gin



ZONA PRODUTTIVA

Schiedam



PRODUZIONE

Distillato neutro con aggiunta di 5 botaniche e finito per macerazione



BOTANICHE

Ginepro, cardamomo, cannella, radice di angelica, zenzero e vaniglia bourbon



GRADAZIONE ALCOLICA

40% Alc. /Vol.



COLORE

Trasparente



PROFUMO

Al naso risulta invitante e ricco, grazie ad una miscela armoniosa di cardamomo, angelica e vaniglia bourbon



SAPORE

Gusto pieno, consistenza morbida e vellutata con note di vaniglia bourbon e cardamomo che lasciano spazio a cannella e ginepro con un leggero tocco di zenzero. Finale lungo e secco ma non troppo dolce, sorprendentemente diverso da qualsiasi gin.



MISCELAZIONE

Ideale per long drink speziati, julep o cocktail più complessi.