

Käsitsi valmistatud. Hoole ja armastusega.

RETSEPT NR 23 – MAILASEÜRDI JA FENKOLIGA

EESTI KÄSITÖÖ

Ürdid korjatakse ja destilleeritakse käsitööna.
Iga pudel viimistletakse käsitsi.

RETSEPT NR 23 JA AINULAADNE MAITSETAIMEDE ÜRDIBUKETT

Retsept nr 23 on valminud pikaajalise ja aeganõudva töö tulemusena. Tähtsaimal kohal kodumaine teravili ja Eestimaa puhtast loodusest käsitsi korjatud mailaseürt, mis koos kadakamarjade ning fenkoliseemnetega moodustavad särtsaka ja lillalise maitsebuketi.

POT STILL MEETOD JA LONDON DRY GIN

Pot still meetodil on ürte destilleerinud Crafter'si džinnimeistrid ja nende eelkäijad juba eelmise sajandi algusest. Pikaajalised kogemused annavad garantii kvaliteetse London Dry Gin tüüpi kuiva džinni tootmiseks.

PARTIIPÕHINE TOOTMINE

Iga partii toodetakse eraldi ja igale pudelile märgitakse vastav partii number.

AROOM

Värske, karge ja kompleksne.
Kadakovõrsed, laim, greibi koor, köömned, aniis, fenkol, münt.

MAITSE

Kuiv, elegantne, kergelt õhetav, värske.
Roosa greibi mörkjask maitse, koriander ning tsitruste ja maitsetaimede värskus.

TARBIMISSOOVITUS

Crafter's London Dry gini head kaaslasel on kvaliteetne toonik ja rosmariinioktsake.

TEHNILISED ANDMED

Crafter's London Dry Gin 43% 700 ml
EAN 4740050004899
Kogus kastis: 6x700 ml

