

MCQUEEN AND † THE VIOLET FOG



PRODUKT

McQueen and the Violet Fog
Handcrafted Gin

CHUŤ

Na patře je příjemně bylinková,
s výrazným jalovcovým
nádechem a tóny bobulovitého
ovoce a exotického koření.

VŮNĚ

Jemná ovocná vůně s tóny čerstvé
citrónové trávy a kořeněným
základem.

VZHLED

Křišťálově čistá zařivá barva s lehce
olejovým charakterem.

ABV

40 % vol

OBSAH BALENÍ

70cl

CENA

999,-



MCQUEEN AND † THE VIOLET FOG

MCQUEEN AND THE VIOLET FOG SE DESTILUJE A STÁČÍ V KOPCÍCH JUNDIAÍ V BRAZÍLIÍ, TISÍCE KILOMETRŮ DALEKO OD TRADIČNÍHO SVĚTA GINU. JDE O VÝJIMEČNÝ GIN RUČNĚ VYROBENÝ Z 21 RŮZNÝCH ROSTLINNÝCH SLOŽEK Z CELÉHO SVĚTA. K DOSAŽENÍ JEMNOSTI A KOMPLEXNOSTI NAŠEHO GINU POUŽÍVÁME DVĚ RŮZNÉ DESTILAČNÍ METODY, MACERACI A PARNÍ INFUZI.

Mezi 21 rostlinnými látkami je šest jedinečných rostlinných přísad, které se v ginu vyskytují jen zřídka:



BAZALKA: V Indii ručně sbírané listy považované též za "krále bylin". Odvážná bylinná chuť s oživující mátou a lehce peprou dochuť.



ROZMARÝN: Tato sladká, voňavá rostlina pochází z Portugalska. Mnozí věří, že rozmarýn má blahodárné léčivé účinky nejen na mysl.



FENYKL: Fenyklové semínko pěstované ve Středomoří dodává našemu ginu lékořicovou a pikantní citronovou příchut.



CITRUS KALAMONDIN: Exotické citrusové ovoce z jižního Pacifiku, které dodává ginu nádech limetky.



ANÝZ: Tento plod ve tvaru hvězdy, původem z Vietnamu, vyvažuje lehké, zemité rostlinné složky našeho ginu a dodává mu tóny lékořice.



AÇAÍ: Místně se pěstuje v Brazílii a plody mají sladkou chuť podobnou ostružinám s nádechem hořké čokolády.



KAŽDÁ ŠARŽE JE DESTILOVÁNA V MALOSÉRIOVÉM TRADIČNÍM MĚDĚNÉM DESTILAČNÍM PŘÍSTROJI. COŽ OMEZUJE KAŽDOU ŠARŽI NA MĚNĚ NEŽ 500 LITRŮ NA JEDNU DESTILACI. JEDNOTLIVÉ INGREDIENCE SE EXTRAHUJÍ MACERACÍ NEBO PARNÍ INFUZÍ, ABY SE DO VÝSLEDNÉHO GINU DOSTALO MAXIMUM CHUTI A VŮNĚ.