

## Gooseberry & Elderflower Gin



<b>KRAJ</b>	Szkocja
<b>REGION</b>	Lowland
<b>RODZAJ</b>	Gin
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	40,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	700

### Aromat:

Delikatnie cytrusowy z akcentem agrestu, pojawia się nuta ziaren kolendry. Wszystko zostaje złamane świeżością i słodyczą kwiatów czarnego bzu.

### Smak:

Niezwykle delikatny, dominują nuty kwiatów polnych oraz czarnego bzu. Jednak na drugim planie pojawia się nuta ziołowa trawy cytrynowej oraz rozmarynu. Zdecydowanie jest to słodszy gin, jednak daje wrażenie świeżości. Średnia końcówka ze sporą dozą aromatu miodu lipowego, który idealnie balansuje kwasowość agrestu.

### Więcej informacji:

14 składników botanicznych: jałowiec, arcydzięgiel, lawenda, morwa czarna, skórki pomarańczy, skórka limonki, wrzos, pączki sosny, ostropest plamisty, trawa cytrynowa, orzechy leszczyny południowej, ziarna kolendry, korzeń irysa, imbir. Po destylacji, alkohol zostaje użyty do zimnej maceracji suszonych kwiatów czarnego bzu oraz świeżego agrestu.

Edinburgh Gin  
Distillery



ulicy West End powstała mikrodestylarnia Edinburgh Gin. Inspirując się sztuką i nauką tworzenia ginów w stolicy Szkocji od XVII wieku, w tej małej destylarni stworzono recepturę nowoczesnego rzemieślniczego ginu, który do dzisiaj produkowany jest w małych partiach. Bazując na spirytusie pszenicznym, destylarnia tworzy styl London Dry Gin destylowany dwukrotnie w bardzo małych miedzianych alembikach, dodając składniki takie jak: lawenda, morwa czarna, skórka limonki, wrzos, pączki sosny, ostropest plamisty.

Edinburgh Gin historycznie jako pierwsza destylarnia dołączyła do programu uniwersyteckiego zajmującego się badaniem procesu produkcji ginu.