

Gin Monkey 47

Schwarzwald Dry

Der neue Boutique-Gin aus dem Schwarzwald



Beschreibung:

Ein Drittel der Zutaten dieses Dry Gins stammen aus dem Schwarzwald. Der Monkey 47 reift dort drei Monate lang in Steingutgefäßen und wird danach mit dem eigenen Quellwasser auf Trinkstärke herabgesetzt. Aufgrund der nur groben Filtrierung und dem Verzicht auf die übliche Kältebehandlung bleiben dem Gin viele Aromen erhalten.

Degustationsnotiz:

Ob mit Tonic, als Sling, Martini oder Gimlet. Das einzigartige und komplexe Geschmacksbild von Monkey 47 eignet sich sowohl als Basis für die Klassiker, als auch für exzentrische Cocktails wie zum Beispiel einen "Monkeypolitan". Intensive, reine Wacholdernote, spritzige und frische Zitrusnote, feinblumig-lieulich, leicht pfeffrig-würzige Note, zarte Bitternote durch die Preiselbeere. Tiefgründig, harmonisch ausgewogen und komplex.

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Region: | Diverse Regionen |
| Produzent: | Monkey 47 Black Forest Distillers GmbH |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Alkoholgehalt: | 47.0 % |
| Rebsorte(n): | |
| Artikelnummer: | 05097-- |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Gin Monkey 47

Schwarzwald Dry

| | |
|-----------------------|-------------|
| Herkunft: | Deutschland |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | |
| Alkoholgehalt: | 47.0 % |