

# Gin

Aus sorgfältig ausgewählten und gekonnt verarbeiteten Heilkräutern, Gewürzen und mehr entstehen Vermouth, Amaro, Bitter und Gin. Eine Methode der aufmerksamen Handlungen und Geheimnisse, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Der Antica Ricetta beruht auf genau dieser Philosophie



## ZUTATEN

Aufguss aus Wacholderbeeren aus dem toskanischen Apennin, Florentiner Schwertlilie, Lavendel, Engelwurz, Weinblättern und anderen Pflanzen.

## BESCHREIBUNG

Farbe: farblos

Aroma: Noten von Wacholder werden von blumigen und balsamischen Anklängen begleitet. Die krautige und würzige Basis, in der Kardamom und Weinblätter elegant hervortreten, ist deutlich auszumachen.

Verkostung: Zitrus- und balsamische Noten lockern das Getränk auf, das mit einer Trockenheit endet, die auf die balsamischen Noten von Lavendel und Zypresse zurückzuführen ist. Diese reinigen den Mund und verlangen nach dem nächsten Schluck.

## PRODUKTIONSMETHODE

Destillat aus vergorenem Getreidemost, aromatisiert mit ausgewählten pflanzlichen Zutaten.

Alkoholgehalt: 43%

## VERKOSTUNGSEMPFEHLUNG

Ideal zum Mischen oder für den puren Genuss in kleinen Schlucken.

## BEMERKENSWERTES

- Ein Gin, der mit typischen lokalen Zutaten eine Hommage an die Toskana ist: Wacholderbeeren aus dem toskanischen Apennin, Florentiner Schwertlilie, Lavendel und Engelwurz; diese Zutaten werden mit Weinblättern kombiniert.
- Der Gin Antica Ricetta kann pur in kleinen Schlucken genossen oder zu Cocktails gemixt werden.