



Gin del Sudafrica, secco e intenso, con note di ginepro e noce di Macadamia

**Nome:** Jenny Macadamia Dry Gin

**Produttori:** Still 33

**Importatori:** Still 33 International

**Metodo:** Distilled

**Provenienza:** Sudafrica

**Gradazione:** 43.00%

**Formato:** 500ml

**Sito:** <https://www.still33.com/>

**Botaniche:**

Bacche di Ginepro, Noci di Macadamia, Mandorla, Pompelmo, Coriandolo, Pepe Nero

### Gusto

Jenny Macadamia Dry Gin è secco, deciso, intenso, con prominenti note di ginepro e noce di Macadamia.

### Produzione

Gli ingredienti, attentamente selezionati, vengono infusi e distillati per estrarne al meglio i sentori. La base è di alcol purissimo al 96,4% che viene prodotto direttamente presso la distilleria.

### Curiosita

Jenny Macadamia Dry Gin è prodotto da Still 33, azienda che per i suoi prodotti si ispira al Proibizionismo americano. Il nome stesso, Still 33, si riferisce alla data che ha sancito la fine della legge che proibì l'alcol negli Stati Uniti, il 5 Dicembre 1933. I prodotti hanno i nomi dei mezzi usati al tempo dai contrabbandieri: "Jenny" era l'aereo JN4 della "Curtis Aviation", venduto ai veterani e poi usato per il contrabbando. Nella distilleria artigianale situata a Johannesburg vengono prodotti distillati con botaniche prevalentemente del Sud Africa. Tutti i distillati sono sviluppati su una base di alcol purissimo al 96,4% che viene prodotto direttamente presso la distilleria.