


SAFFRON GIN
IMPORTED



Gin speziato con note di zafferano unite a quelle più classiche

Nome:	Saffron Gin
Produttori:	Gabriel Boudier Dijon
Importatori:	Meregalli Spirits
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Francia
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.boudier.com/en
Botaniche:	

Ginepro, Zafferano, Buccia d'Arancia, Limone, Semi di Coriandolo, Finocchietto, Radice di Angelica, Radice di Iris

Gusto

Il colore di Saffron Gin è ramato per via dell'infusione dello zafferano dopo la distillazione. Al naso è intenso e complesso per via delle forti note di zafferano, unite dai sentori delle altre botaniche. Al palato è molto morbido, quasi dolce, molto speziato, ma lo zafferano non si impone quanto ci si aspetterebbe, unito alle note del ginepro e del finocchietto. Il gusto è persistente e la consistenza abbastanza viscosa.

Produzione

Mentre le altre botaniche vengono infuse e poi distillate assieme nell'alcol base, lo zafferano viene infuso in seguito alla distillazione.

Curiosità

La distilleria Gabriel Boudier è in opera a Dijon, in Francia sin dal 1874. Il loro motto è "Qualità senza compromessi". La ricetta di Saffron Gin fu scoperta negli archivi di Maison Boudier ed è così stato riportato alla luce.