



Morbidissimo gin speziato con note di vaniglia bourbon.

Nome:	Sir Edmond Gin - Bourbon vanilla infused
Produttori:	Sir Edmond B.V.
Importatori:	Meregalli Spirits
Metodo:	Distilled Gin
Provenienza:	Paesi Bassi
Gradazione:	40.00%
Formato:	700ml
Sito:	https://www.siredmondgin.com/
Botaniche:	Bacche di Ginepro, Vaniglia Bourbon, Radice di Angelica, Cardamomo, Cannella

Gusto

Al naso Sir Edmond Gin risulta invitante e ricco, grazie ad una miscela armoniosa di cardamomo, angelica e vaniglia bourbon. Gusto pieno, consistenza morbida e vellutata con note di vaniglia bourbon e cardamomo che lasciano spazio a cannella e ginepro con un leggero tocco di zenzero. Finale lungo e secco ma non troppo dolce, sorprendentemente diverso da qualsiasi gin.

Produzione

Ginepro, angelica, cardamomo, zenzero e cannella sono distillati in due differenti alambicchi. Ai due spiriti viene poi aggiunto l'infuso di vaniglia bourbon, ottenuto facendo macerare baccelli in pezzi in soluzione idroalcolica per 6 - 8 settimane, il tutto a mano in modo artigianale. L'attenta unione dei due distillati e dell'infuso di vaniglia riposa poi per una settimana in acciaio prima dell'imbottigliamento così da raggiungere la perfetta armonia dei sapori.

Curiosita

Sir Edmond è un Gin fuori dagli schemi, inusuale nella scelta delle botaniche e, proprio per questo, sbilanciato a tal punto da ritrovare il suo equilibrio nel punto più estremo. Viene distillato presso l'antica distilleria Herman Jansen, nata nel 1777 e ancora ad oggi a gestione familiare. Il nome prende vita dalla storia di Edmond Albius, nato schiavo a Sainte-Suzanne, comune sulla costa settentrionale dell' isola francese di Réunion. Nel 1841, all'età di 12 anni, Edmond scoprì che le orchidee di vaniglia potevano essere impollinate artificialmente a mano, rivoluzionando così la coltivazione di vaniglia.