



Gin invecchiato con sentori erbacei e note dolci di sherry e di vaniglia

Nome:	Kimerud Hillside Aged Gin
Produttori:	Kimerud AS
Importatori:	Mediland Srl
Metodo:	Invecchiato
Provenienza:	Norvegia
Gradazione:	42.00%
Formato:	700ml
Sito:	www.kimerud.no/kimerud-hillside-aged-gin
Botaniche:	

Ginepro, Rodiola Rosa, Angelica, Buccia di Limone, Buccia d'Arancia, Noce, Radice di Zenzero, Coriandolo, Menta

Gusto

La doppia maturazione in botti di sherry e in botti di rovere francese che contenevano Aquavit conferisce al gin aromi unici e particolari derivanti dall'Aquavit e dalle note dolci dello sherry, che si uniscono al delicato aroma di zucchero scuro e vaniglia dato dal rovere francese. Kimerud Hillside Aged Gin risulta quindi un gin complesso, ma elegante, con robuste note erbacee che compensano quelle più dolci, passando così da sentori di erbe medicinali a cenni gentili di vaniglia e cioccolato. Il profilo organolettico di questo gin fa sì che sia perfetto bevuto liscio, magari come digestivo, ma lo rende anche molto interessante utilizzato in miscelazione per cocktail strutturati oppure accompagnato da ginger ale o acqua tonica.

Produzione

Kimerud Gin viene prodotto in piccoli lotti in una fattoria di Lier, a Ovest di Oslo, e la maggior parte delle botaniche vengono coltivate nella proprietà o vengono raccolte a mano nelle zone più a Nord della Norvegia. Il gin viene distillato dal master distiller Stale Johnsen cinque volte, a partire dall'alcol di patate, con un alambicco tedesco "Harnold Holstein", e alla fine vi viene aggiunta acqua pura norvegese. Per questa versione invecchiata, il gin è maturato in doppia botte, secondo una ricetta norvegese di famiglia. Viene infatti conservato per un totale di sei mesi in botti di sherry e in botti di rovere francese che in precedenza avevano contenuto Aquavit Avaldsen, uno speciale distillato prodotto dalla distilleria Kimerud.

Curiosità

Kimerud Gin è legato molto alla Norvegia e i suoi sapori dipendono dal clima e dalla geografia del Paese. Contiene botaniche che venivano usate dai Vichinghi tra l'800 e il 1050 come alimento e come medicamenti. La maggior parte delle botaniche viene coltivata nella fattoria Kimerud e alcune sono state raccolte a mano scalando le scogliere norvegesi e poi trapiantate nella tenuta. I produttori hanno poi pensato di unire il loro pluri-premiato gin al loro distillato di famiglia, l'Aquavit e hanno dato vita a questo gin Double Cask davvero unico.