



Gin unico al mondo, infuso con aragosta vera di cui ne prende i delicati sentori

Nome: L'Homard Gin

Produttori: Spirits by Design

Importatori: Vino & Design

Metodo: Distilled Gin

Provenienza: Belgio

Gradazione: 40.00%

Formato: 500ml

Sito: www.spiritsbydesign.com/lobstar

Botaniche:

Ginepro, Aragosta

Gusto

Al naso si ottiene un sorprendente profumo di fumetto d'aragosta. Sul palato si notano in particolar modo citronella e prezzemolo. L'Homard Gin è complessivamente molto fresco e... goloso!

Produzione

L'Homard Gin è ottenuto tramite un processo di macerazione in spirito neutro dei crostacei (senza la coda) per circa due giorni. Viene utilizzata un'aragosta intera ogni litro di spirito, portando a un utilizzo approssimativo di 200/250 gr di aragosta per ogni bottiglia da mezzo litro. Lo spirito viene quindi distillato e mescolato con gin.

Curiosita

Lo chef Kristof Marrannes del ristorante stellato Michelin Ter Leepe è ossessionato dagli abbinamenti culinari e cercava da tempo un abbinamento per l'aragosta. Ha cominciato a sperimentare con questo crostaceo nel suo ristorante, notando che l'immersione della stessa nell'alcool ne traeva tutti gli aromi. Ha poi approcciato Spirits by Design per riuscire a ricreare il perfetto abbinamento con il gin. Questa distilleria belga è particolarmente famosa per realizzare distillati particolarmente strani, anche "pazzi", per conto terzi.