

Kapriol MT. Pelmo

Håndlavet italiensk gin fra Treviso

Alkohol: 41,7%

Indhold: 50 cl

KAPRIOL MT. PELMO GIN

- Kapriol med Pink Grapefrugt er mild, elegant og frisk på én gang.

Destillatet infuseret med pink grapefrugt i 15 dage ved stuetemperatur.

Alle botanicals destilleres hver for sig i de 2 Brain-Marie kobberpottes fra

1947. De destillerer op til 3 gange for at koncentrere aromaerne og smagen.

Laurbær og lavendel destilleres koldt gennem destillationssystemet for at få en bedre ekstrakt af aromaerne.

KAPRIOL MT. PELMO Botanicals: Italienske Enebær, Kvan (angelica), Kamille, Kardemomme, Kommen, Koriander, Ensian (Urte-blomst), Humle, Mynte, Oregano, Bjergfyr, Hybenrose, Rosmarin, Laurbærblade, Pink-Grapefrugt.

KAPRIOL GIN produceres af Distilleria dell'Alpe som drives af Maschio-familien. Destilleriet går helt tilbage til 1948, hvor de har lavet grappa, likør

og gin altid med urter fra skovene i og omkring de Italienske alper –

Dolomitterne. Destilleret har altid været kendt for "Skovlikøren" Kapriol.

Det er den der har været med til at give inspiration til Kapriol ginnerne.

I dag laves alle deres gin på 2 stk. 100 liter kobberpots fra 1947.

Kapriol MT. Pelmo gin er fra 2018 og blev til efter mange års research og prøver med udgangspunkt i en gammel gin opskrift fra destilleriet.

GIN KOMMER FRA ITALIEN.

Vidste du at gin formentlig er opfundet i år 1050 af munke i byen Salerno –

lige dér hvor Amalfi-kysten begynder. Munkene tilsatte enebær og andre

smagsgivende botaniske elementer til alkohol – og derved var gin en realitet.

Gode mixere til Kapriol Mt. Pelmo gin.

En god mild indian tonic fx Fever-Tree indian tonic eller

J. Gasco Indian tonic eller J. Gasco Bitter Dry Tonic

Garniture, en skive pink-grapefrugt, lime eller en strimmel citronskal.



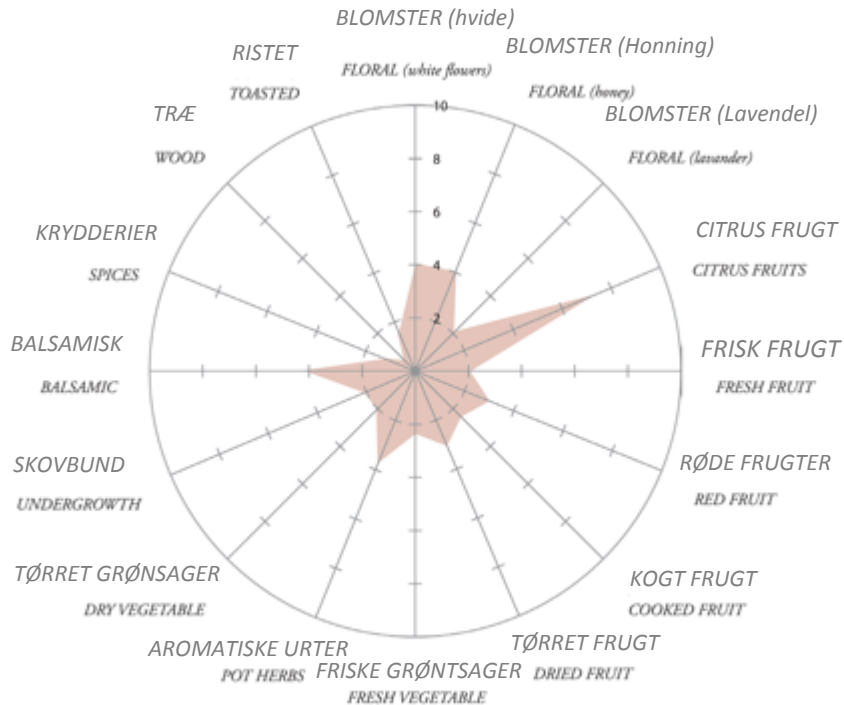
Mt. PELMO
GIN ARTIGIANALE ITALIANO





Kapriol Mt. Pelmo Gin

Smagsprofil & Botanicals



Italienske Enebær



Kvan (angelica)



kamille



Kardemomme



Kommen



Koriander



Ensian (Urte-blomst)



Pink- Grapefrugt



Humle



Mynte



Oregano



Bjergfyr



Hybenrose



Rosmarin



Laurbærblade

Resumé

Italienske Enebær, Kvan (angelica), Kamille, Kardemomme, Kommen, Koriander, Ensian (Urte-blomst), Pink-grapefrugt, Humle, Mynte, Oregano, Bjergfyr, Hybenrose, Rosmarin, Laurbærblade,