

M. Chapoutier

Sothis Gin



Produsent: M. Chapoutier
Produktnavn: Sothis Gin
Land: Frankrike
Region: Rhône

Råmateriale: Økologisk sprit av druer, einer, einebær, kamille, ryllik, evighetsblomst, villtimian, verbena og mynte.

Farge: Klar
Duft: Delikat nese med florale toner, friske urter og einebær.
Smak: Friskt og komplekst anslag med god intensitet og rundhet. Smak av timian og einebær med en kledelig bitterhet. Flott lengde med tydelig preg av urter i avslutningen.

Jordsmonn: #NA#
Vinmark: Druematerialet samt urter og planter kommer fra området rundt Hermitage-åsen.
Vinifikasjon: "Single batch" destillert gin. Friske urter og planter fra området masereres i druesprit i 24 timer. Deretter blandes resten av urtene og einebær inn maseratet før destillering i pot stills. Denne metoden gir mer urtepreg og mindre av det klassiske einebærpreget.

Lagring: Ingen lagring
Lagringspotensial: Ubegrenset

Str.(cl.): 70
Serveringstemperatur: 4-8 grader
Passer til: Gjerne alene over is. Alternativt blandes med isbiter og Chapoutiers musserende vin Clairette de Die som en forfriskende cocktail.

Skanlog nr: 9088756

Produkttype: Gin

EPD nr: -

Vinmonopolpris:

Vinmonopol nr: -

Horecapris eks. mva: 644,50

