

KYRÖ DISTILLERY COMPANY

KYRÖ DARK GIN

Produktbeskrivelse

"IN RYE WE TRUST" – Finnene gjør det ikke enkelt for seg selv, da rug er det aller vanskeligste kornet å destillere. Kyrö Distillery Company er verdens nordligste destilleri for gin og whisky, og de bruker ville urter høstet på den gamle slagmarken i Napue. De tror at gode ting skjer med ærlige entusiaster og denne ærlige og dristige gjengen er glade i å gjøre ting på sin måte. Gutta kommer fra det arktiske Europa, og vet at godt selskap ikke bare er hyggelig, det er helt nødvendig.

Kyrö Dark Gin er en fatlagret rug-gin. Lagret på 50 ulike små brukte eikefat. Lagring varierer fra 2-9 måneder. I denne prosessen kreves det mange smaker for å holde samme kvalitet fra batch til batch. Deretter blandes fatene med nydestillerte botaniske bestanddeler; tranebær, bjørkeløv, mjørdurt og appelsinskall.

Duft av appelsin og hint av blomstereng. Smak av honning, appelsin og pepper, samt en bløt finish av eik.

42.6%

Bruksområde

Prøv Kyrö Dark Gin & tonic med en tvist av appelsinskall. Går godt til cocktails som "Old Fashioned", og like god alene!



FAKTA

Vinmonopol nr	7774302
Vectura nr	147929
EPD nr	4917845
Utvalg	Bestillingsutvalg
Volum	50 cl
Pris Vinmonopolet	589.93
Veil.pris Horeca eks. mva	479.12
Råstoff	Rug

Sukkerinnhold	ukjent
Syreinnhold	ukjent
Serveringstemperatur	Kjølig