

# SABATINI LONDON DRY GIN

STORBRITANNIEN

## Ekstraordinær, blød og harmonisk

De lokale urter viser sig i både duft og smag. Virkelig smagfuld gin som leverer det, man forventer med lakridssmag, der kommer fra fennikel. Serveringstemperatur: 8-16°C.

|          |     |   |   |   |   |   |         |
|----------|-----|---|---|---|---|---|---------|
| KARAKTER | Tør | ● | ● | ● | ● | ● | Sød     |
| FYLDE    | Let | ● | ● | ● | ● | ● | Kraftig |

### Fremstilling

Sabatini familien har dybe rødder i at producere vin og spiritus i Italien, og valgte derfor i 2015 at føje gin til deres ekspertise. Sabatini Gin har allerede høstet meget ros, da den er speciel i forhold til mange andre gins, fordi den er en autentisk afspejling af de smagsnuancer, som netop er kendetegnet for området Toscana. Sabatini Gin laves på 9 urter: enebær, koriander, iris, fennikel, lavendel, olivenblade, timian, jernurt og salvie.

### Om Producenten

Passionen for Toscana og passionen for god gin. Disse to koncepter har tilsyneladende intet til fælles, men de færreste ved, at verdens bedste enebær, som bruges til mange høj kvalitets-gin, kommer fra Toscana. I deres kærlighed til hjemstavnen Toscana, har familien Sabatini lavet en enestående London Dry Gin, som er selve indbegrebet af duften og det maleriske landskab i Toscana. I deres søgen efter det enestående tog de kontakt til Charles Maxwell fra Thames Distillers, som i samarbejde med familien Sabatini stod i spidsen for valg og kombination af ingredienserne og kom frem til en opskrift, der samtidig opfylder de hellige forskrifter, der er ved traditionel engelsk destillering men også giver oplevelsen af at blive transporteret til Toscana allerede ved første tår.

