

DRINKS.

Kimerud Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700232
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Norvège
Région	Oslo
Embouteilleur	Kimerud AS, Gamle Ringeriksvei 3, 3406 Tranby, Norwegen
Marque	Kimerud
Type	London Dry Gin
L'usage	pur, avec des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. Gin & Tonic)
Dégustation	Goût très sec, floral et fruité avec des notes de baies de genièvre distinctives.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	à base d'alcool de pomme de terre, avec 22 plantes, distillé cinq fois
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2017: Or // International Taste and Quality Institute 2015: Trois étoiles
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

22 plantes sont responsables de la saveur du gin Kimerud: notamment, le genièvre, la coriandre, la racine de gingembre, la noix, la menthe, la racine d'angélique, le zeste d'orange et le citron. La plupart des plantes proviennent de la culture biologique de la ferme de Kimerud, entourée de pentes boisées et de fjords, dans le Lierdal au sud-ouest d'Oslo. La racine de rose apporte également au gin une trace de sel marin; il s'agit d'une plante à croissance lente avec des fleurs jaunes, qui pousse sur les falaises humides au bord de la mer Arctique. De plus, le distillateur Ståle Håvaldsen Johnsen et son équipe utilisent des plantes qui étaient déjà utilisées par les Vikings vers le 10ème siècle. L'équipement de la distillerie familiale est cependant très moderne. L'alcool à base de pomme de terre passe par une quintuple distillation dans l'alambic Arnold Holstein, avant qu'il ne soit dilué avec de l'eau de montagne pure. Le Kimerud Gin est disponible depuis 2014 et a reçu le prix le plus prestigieux l'année suivante de la part de l'Institut international du goût et de la qualité (ITQI) à Bruxelles, après que 120 chefs et sommeliers se soient mis d'accord. À San Francisco, le gin au goût sec et fruité a convaincu un autre jury.