

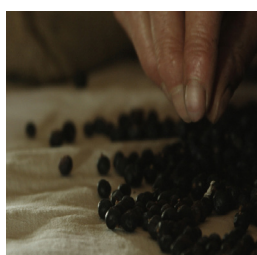


Gin del Professore Monsieur

KRUIDIG | SPECERIJEN
ZESTE VAN CITRUSVRUCHTEN

Gin Del Professore Monsieur is een unieke 'Bathtub' gin op basis van jeneverbessen die uitsluitend in Italië (Umbrië en Toscane) geogst zijn. Het recept is geheim en wordt goed bewaard door "The Jerry Thomas Project", een bar in hartje Rome. De 16 botanicals worden koud geïnfuseerd in een jeneverbes distillaat met kruiden, specerijen en schillen van citrusvruchten. Daarna volgt een laatste trage filtratie om een maximum aan aroma's te bewaren.

PRODUCT



WIJNBOUWER: PLANTATION

De kenmerken van veel landbouwproducten en bepaalde kruiden uit Piemonte zijn specifiek voor dit deel van de wereld en zijn nergens anders te vinden. Het land zelf is zodanig gevormd door de interactie van de mens en de natuur dat bepaalde gebieden onder UNESCO-bescherming zijn geplaatst om hun schoonheid en unieke kenmerken te behouden.

Met het verstrijken van de seizoenen drukt moeder natuur haar stempel op elk gewas en elk jaar. Met onze van generatie op generatie overgeleverde knowhow, praktische ervaring en ambachtelijke processen verbeteren en perfectioneren wij wat de natuur ons heeft gegeven.

"We wilden een 'authentieke' vermout creëren die op traditionele wijze wordt gemaakt en de stijl vertegenwoordigt die populair was aan het eind van de 18e en het begin van de 19e eeuw, met grondstoffen van uitstekende kwaliteit. We ontmoetten enkele van de beste ambachtslieden, die nog steeds in staat zijn om deze unieke sterke dranken te maken die verdwenen leken te zijn, met veel passie in het proces".

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for **you**