Moon Gin
Distilled
Smoked Gin - 44° - 0,5L







KWESTIE VAN SMAAK

Ingrediënten: Jeneverbes, bittere en zoete sinaasappelschil, citroenschil, koriandерzaad, kaneel, steranijs, zoethout, kaneel, basilicum, amandel, citroengras, engelwortel, basilicum, rozemarijn, ...
Smaak & aroma: Frisse citrus getinte gin met aroma's van zoethout, kaneel en basilicum
Serveer met zeste van appelsien of een schijfje limoen.

Klimaat:

Eind 2017 wonnen ze al een zilveren madaille in de Concours Mondial de Bruxelles, maar nu halen ze 2 prijzen binnen op de SIP Awards in de VS! Naast hun Platina Award binnen de categorie 'gedistilleerde gins', kreeg deze Belgische topper ook goud voor het flesontwerp.

Ondergrond:

Bekroonde gin van Belgen Matthew en Tommy in samenwerking met stokerij De Moor die in de VS werd gelouterd omwille van zijn originele smaken en botanicals. Door o.a. toevoeging van jeneverbes, citrus en kaneel verrasten ze met een tegelijk zoete en bittere ondertoon.

Vinificatie:

Moon Gin is een frisse, citrus-gin met een subtiel vleugje kaneel en amandelen, doordrenkt met meteoriet van de maan. Tijdens de distillatie raakt deze gin de maan door de toevoeging van maanmeteoriet aan de botanicals. 100% graandistillaat, dubbel gedistilleerd in originele koperen alambiek. Puur distillaat, vrij van gluten en allergenen. Het alcoholpercentage van 44° verwijst naar het ontstaan van de maan 44 miljard jaar geleden.

MOON GIN

Inspired by man's urge to discover and explore, Moon is the first cosmic gin ever made. Moon is a fresh and citrus driven gin with a subtle touch of cinnamon and almonds, infused with moon meteorite. During distillation, this gin touches the moon itself by adding lunar rock to the botanicals. Created by 2 explorers and a master distiller, Moon is unique both in taste and experience. "With a 90 out of 100 Moon Gin scores a golden medal!" - GIN UR WAY BELGIUM

HET WIJNHUIS.be
WIJNEN BART VERDOODT ASSE

Het Wijnhuis Asse
Huinegem 44B - 1730 Asse
bartverdoodt12@gmail.com