

Sabatini London Dry Gin

Die Botanicals stammen alle aus der Toskana verleihen dem Sabatin Gin einen einzigartigen mediteranen Geschmack

Erzeuger: Sabatini Gin
Region: Toskana
Grundstoff(e): Wacholderbeeren, Koriander, Iris, Fenchel, Lavendel, Olivenblätter, Thymian, Zitronen-Verben, Salbei
Ausbau:
Alkohol: 41.3 % vol

Wann, wie wo: In Kombination mit dem Aqua Monaco Tonic, Fenchelkraut und Zitronenzeste

0.70 l – Bestellnummer 83627

Sabatini Gin
Toskana

Die Leidenschaft für die Toskana und guten Gin. Diese zwei Bereiche scheinen für Nichtexperten der Spirituose wenig gemein zu haben, da nur die Eingeweihten wissen, dass die besten Wacholderbeeren der Welt aus der Toskana stammen und der Schlüssel zur Herstellung vieler qualitativ hochwertiger Gin-Sorten sind. Hier in Teccognano, in der Nähe von Cortona und in der Provinz Arezzo, hat die Familie Sabatini beschlossen, ihre Bindung an das regionale Umfeld durch die Herstellung eines Gins, der viele toskanische Merkmale vereint, zu stärken. Dabei greift sie nicht nur auf die besten toskanischen Wacholderbeeren zurück, sondern verwendet eine Auswahl an weiteren Kräutern, die vorwiegend aus eigenem Anbau oder aus der Umgebung stammen. Das Ergebnis ist ein Gin, der den Geschmack und die Bilderwelt der toskanischen Hügel verkörpert.

Eine Liebeserklärung an ihre Heimat und das Ergebnis des Engagements der Familie Sabatini: Enrico, Filippo, Niccolò und Ugo. Mit der Gründung des Unternehmens Teccognano S.r.l. im Jahre 2015 hat sich die Familie einen Lebenstraum erfüllt. Bei ihrer ständigen Suche nach herausragender Qualität, setzten sie sich mit Charles Maxwell von Thames Distilleries in Verbindung, einer der führenden Experten in dieser Branche und Erbe von elf Generationen Londoner Gin-Herstellern. Maxwell hat in Zusammenarbeit mit der Familie Sabatini die Auswahl und Kombinationsmöglichkeiten der Kräuter recherchiert und somit ein Rezept entwickelt, das sowohl die heiligen Gesetzte der traditionellen englischen Brennkunst befolgt als auch eine sinnliche Erfahrung hervorruft, die den Verkoster bereits nach dem ersten Schluck direkt in die Toskana versetzt.

Abbildung unverbindlich