



GIN BALADIN

Der Rohalkohol, der die Grundlage des Gin Baladin bildet, besteht aus destilliertem Getreide. Das Rezept sieht eine Mischung von Gewürzen vor, die dem Gin seinen charakteristischen Geschmack verleihen, mit einer delikaten, blumigen Note und einem leichten Hauch von geräuchertem Wacholder.

Der italienische Wacholder aus der Toskana wird auf sanfte Weise mit Buchenholz geräuchert. Das Rezept wird schließlich mit Holunderblüten, Muskatellersalbei und der Königin unter den Blüten vollendet: die Damaszener-Rose, dessen durch einen Auszug mit niedrigem Alkoholgrad gewonnenen Duftnoten das elegante Geschmacksbouquet abrunden.

Bei der Verkostung überwiegt zunächst ein eleganter, blumiger Geschmack, leicht geräuchert, der mit der typisch bitteren Note des Wacholders abschließt.



DIE GESCHICHTE

Die Begegnung zweier Meister des Geschmacks hat zur Geburt des Gin Baladin geführt. Carlo Quaglia, Destillateurmeister und Teo Musso, Braumeister. Ihre Freundschaft und ihre gemeinsame Vision machten es zu einer natürlichen Herausforderung, angefangen bei einem besonderen Rohalkohol aus destilliertem Getreide, einen charaktervollen Gin zu produzieren, der reich an Aromen ist und sich perfekt mit dem in Piozzo hergestellten Tonic Water paart. Ihre Gegenüberstellung und freundschaftliche Herausforderung haben den Rest in der Auswahl der verwendeten Pflanzen gemacht, aus denen ein kleines Kunstwerk entstanden ist. Produziert in begrenzter Anzahl.

Paarungen

Perfekt für erfrischende Gin Tonics mit dem Tonic Water Baladin.

Formate

0,70L