



FAKTA

Gin
Alkohol: 40.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 08800500015
Anbefales til:



BEGIN ESPRESSO & ORANGE GIN 40% ØKO

20cl flaske Espresso & Orange Gin

Distriktet

Producenten

BeGin er lavet af Stine og Jesper. Stine er designeren - udvikleren af etiketter, flasker, pakninger m.m. Stine er uddannet designteknolog og handelsøkonom og er arkitekten bag vores unikke brand. Jesper er manden med smagen - udvikler af produkterne, smag og farver. Jesper er egentlig advokat, men har altid haft en stor passion for mad, drikke og smag. BeGins tilgang har hele tiden været den samme. De ville udvikle og sælge gin, som de syntes smager godt - ser godt ud - som bringer glæde - noget som er ukompliceret - ikke elitært - noget for alle. BeGin vil være dem som ryster lidt op i industrien og som bringer nye smage, variationer og farver ind i den gennemsigtige gin-verden.

De omdannede deres køkken på deres gård syd for Køge til "den lille kemikers værksted" - smagte sig gennem et utal af varianter og kom frem til deres daværende 3 produkter, Original Blend, Hibiscus Flower og den spændende Lavender Flower. Nu tæller BeGin CPH 5 varianter - og flere er på tegnebrættet.... Ginnen er til alle - alle som elsker at smage, prøve noget nyt, noget de andre ikke laver. Det vil altid være Begins DNA.

DNA'et - Deres vision har givet bonus. I August 2020 modtog Lavender Flower Gin guld ved IWSC, mens Original Blend og Hibiscus Flower modtog bronze ved ISC. Alle gin's er i dag internationalt præmieret. Klasse gins til gode penge!

Produktet

BEGIN ESPRESSO & ORANGE GIN 40% ØKO, er lavet med enebær, angelicarod, og korianderfrø. Hertil har vi tilføjet økologisk håndristet espresso, fra vores lokale risteri, Køge Kafferisteri. Vi har afrundet vores gin med et ekstrakt af solmodne søde appelsiner. Espresso-Orange er en helt igennem unik gin - som egner sig til at væld af formål. Den er perfekt hvis du vil overraske dine gæster eller give en gave modtageren ikke har fået før. Umiddelbart anbefaler vi 3 forskellige tilgange til ginnen:

Mix den med en klassisk tonic - og få en helt unik smagsoplevelse, hvor du får en lang afrundet eftersmag af espressoen - ingen bitterhed - perfekt balance. Toner af citrus vil hjælpe den godt på vej. Brug den i en Negroni - hvor den perfekt vil balancere med en bitter og en rød vermouth. Lav den som cocktail - som Espresso Martini - hvor ginnen indgår i stedet for en neutral vodka. Det vil give et ekstra pift, hvor også særligt appelsinnoterne tilføjer en perfekt balance.

