



FAKTA

Vermouth

Alkohol: 18.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 07306800025

Anbefales til:



ENGLISH SPICED VERMOUTH 18%

Sacred Spirits

Distriktet

Producenten

Sacred Spirits ligger i Highgate i London. Her destillerer Ian Hart vodka, gin, vermouth og bitter. Efter endt kemiuddannelse arbejdede Ian som Broker på Wall Street, men vil hellere bruge sin uddannelse til noget konkret. Han havde i årevis samlet på Bordeaux og startede ud med at ville konservere vinenes kvalitet. Med tiden "opfandt" han en gin, som han tog med på den lokale pub. Her var den en stor succes, og den lille iværksætterfamilie (konen Hilary) blev siden hen draget ind i forretningen. Det som gør Sacred specielt er at det bliver destilleret under vakuum, ved lave temperaturer. Senere blev Ian kontaktet af barchefen på The Dukes Hotel i London, som havde smagt hans gin, og pludselig fandt Ian sig selv på vej rundt i Londons tube, med gin-leveringer til hele byen. Han var derefter nød til at skifte over til en professionel distributør, og resten af historien er velkendt. Sacred Gin's fantastiske kvalitet fik produktet til at sprede sig først til resten af Storbritannien og senere over landets grænser. Sacred Gin vandt i 2013 dobbelt guld ved San Francisco World Spirits Competition. Vi er meget stolte af at kunne præsentere Danmark for Sacred Spirits meget begrænsede produktion på under 30.000 flasker årligt. En helt igennem fænomenal producent af Gin.

Produktet

Sacred Spiced English Vermouth er en engelsk vermouth lavet med økologisk have-malurt (Artemisia absinthium) (Wermut på tysk) fra Sommerset, Syd for Gloucester, økologisk Timian fra New Forrest, som ligger lige vest fra Southampton. Vin fra Three Choirs Vineyard i Gloucestershire. Der er ligeledes økologiske blommer og kirsebær fra Gloucestershire i samt nelliker fra Madagaskar Cubeb-peber fra Indonesien og økologisk lakridsrod fra Spanien. Ligesom Sacred Gin er urterne macereret i 4-6 uger før de destilleres. Have-malurten og gentian-rod (Ensián på dansk) destilleres ikke da der kun skal udtrækkes en mild bitterhed, ligeledes er appelsinskallen ikke destilleret, da den giver bitterhed, farve og giver en anderledes tekstur. Dog blander man ikke med det samme, men klarer først de tre væsker før de blendes (for at modvirke bundfald). Vinen brugt er af typerne: Müller-Thurgau, Madeleine Angevine og Phoenix. Denne vermouth bliver lavet i særdeles små kvantiteter, hvorfor reservation af flasker kan være nødvendig. Det er oplagt at bruge Sacred Spiced English Vermouth til cocktails, eks. sammen med Sacred Gin og Sacred Rosehip Cup til en Negroni cocktail. Når flasken er åbnet kan Sacred English Vermouth holde i minimum 3 måneder ude af køleskab. En stor del længere hvis afkølet. Sacred English Vermouth er blevet rated 5+/5 af Diffordsguide i England. Smagsnoter: Balanceret bitterhed, krydrede noter af kanel, kardemomme, muscatnød, bakket op af et væld af urter. Finishen følger med citrusnoter, bitter sødme med noter af røde bær, en smule vinøsitet og appelsinskal. Den originale vermouth der bruges DUKES Hotel's Negroni.



VINOBLE