



FAKTA

Gin

Alkohol: 40.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 07305800030

Anbefales til:



SACRED CHRISTMAS PUDDING 40%

Gin, 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 (kone 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 Christmas-Pudding Gin, er lavet ved at destillere engelsk 'Christmas-Pudding', Det lyder lidt mærkeligt, men Ian bruger tante Nellie's opskrift til at lave 'Christmas-Pudding', derefter macereres den i gin. Der går ca. 30 gram 'Christmas Pudding' per flaske, hvilket også gør at der kan være en smule slør i flasken. Dette er normalt, og kommer naturligt på grund af destillationsprocessen.

Christmas Pudding er lavet af forskellige ingredienser bl.a. tørrede frugter og krydderier som kanel, muscat nød, nelliker og ingefær.

Christmas-Pudding Gin drikkes lidt ligesom akvavit eller snaps, man kan tage et shot iskoldt fra fryseren, eller man kan lave en 'Christmas-Pudding'-martini, med 5 ml Sacred English Dry Vermouth og 5 ml Sacred English Spiced Vermouth, pyntet med et appelsin twist. Alternativt kan man udskifte andre gins med 'Christmas-Pudding'-gin for at få et mere jule-præg. Dette kunne være i en Negroni eller en gin-tonic (pyntet med hel kanel og en appelsinskive), for at lave en rigtig jule-gin-tonic.



VINOBLE