

# Thomas Dakin Gin



The Legacy of THOMAS DAKIN lives on in Manchester England. Thomas Dakin small batch gin. Klassisk stil, single gin med einebær- og sitruspreg. Destillert i små kvantum i kobber-pot still. Elleve gin-botaniske ingredienser, inkludert einebær, appelsinskall, engelsk koriander, angelicaurt (kvann/engleurt), grapefrukt, cubebes-pepper, anis og et hint av en type pepperrot, som gir den klassiske ginen en ny vri. Thomas Dakin, en destillatør fra Warrington i det nordvestre England, kjøpte i 1761 en eiendom i hjembyen for å starte produksjon av gin. Dette kjøpet markerte grunnleggelsen av destilleriet G&J Greenall, som nå har produsert gin i 250 år og er Englands eldste gindestilleri. Dakins svigerdatter Margaret innførte den revolusjonerende Coffey-metoden for kontinuerlig destillasjon kunne det produseres større kvanta gin av bedre kvalitet. Den gamle destillasjonskjelen fra 1834 er fortsatt i bruk...

VINMONOPOLET: **699,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **581,90**



Fylde



Kompleks og balansert.  
einer, sitrus og pepper.



Sødme

Vinmonopol nr	<b>7774201</b>	Alkoholprosent	<b>42%</b>	Varetype	<b>Gin</b>
EPD nr	<b>4922019</b>	Vecturanummer	<b>147936</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>England</b>	Utvalg	-	Distrikt	<b>Øvrige</b>
Forpakning	<b>70 cl, Glass</b>	Segment	-		