



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, cubebs-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: **724,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **602,12**



Fylde



Kompleks og balansert.
einer, sitrus og pepper.



Sødme

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