

# RÖS

---

GIN

---

**PRÆMIERING:** Bronze ved San Francisco Spirit Competition 2015. Sølv ved Nordic Spirits Awards.

**BOTANICALS:** Efter to års arbejde er i alt 15 botanicals nøje udvalgt til denne gin. Enebær er det bærende element, men sennepsfrø, kardemommekerner, fennikelfrø, hybenroseblade, appelsinskal, rosmarin og flere til giver den perfekte blanding.

**DESTILLATION:** RÖS Gin er baseret på æblealkohol, som vi har destilleret på en æblevin af danske æbler. Vinmageren har udvalgt en speciel gærstamme til æblevinen. Grundvinen er af høj kvalitet med fokus på smag og alkoholniveau. Æblevinen bliver destilleret under intens kvalitetskontrol, hvor spiritussen bliver delt i flere kvalitetsniveauer. Vores destillerianlæg fra Müller Brennereianlagen, gør det muligt at styre temperaturen i kogekarret og nedkølingen i svalekollonnen, det giver muligheden for at få mest frugtsmag med i alkoholen. De 15 botanicals trækker cirka i to dage i vinspiritousen. Herefter andendestileres ginnen ved moderat temperatur for at få alle smagsnoter og blødheden med. Ginnen forskæres til 40% VOL, koldfiltreres og eftermodner på flasken i cirka tre måneder, før den frigives til salg.

**SMAGSNØTER:** Niels Ehlers i Gastro: "Spændende og potent gin med dejlig renhed og klar satsning på enebær. Aromatisk, frisk og vellykket". Bedømmelse: 5 ud af 6.

RÖS Gin kan nydes i den klassiske G&T med en tør og bitter tonic eller blot helt ren.

**ALKOHOLINDHOLD:** 40% VOL.

