

# RÖS

## RÖS gin

Flaskeindhold: 50 cl.

Alkoholprocent: 40 %Vol

### BOTANICALS

Efter 2 års arbejde er i alt 15 botanicals er 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 er destilleret på en æblevin af danske æbler. Vinmageren har udvalgt en speciel gærstamme til æblevinen og vinificeringen af grundvinen giver en høj kvalitet med fokus på smag og alkoholniveau. Æblevinen bliver destilleret under intens kvalitetskontrol, hvor spiritussen bliver delt i flere kvalitetsniveauer. Vores destilleri fra Müller Brannereianlagen, giver mulighed for at styre temperaturen i kogekarret nedkølingen i svalekollonnen det giver muligheden for at få mest frugtsmag med i alkoholen. De 15 botanicals trækker ca. 2 dage i vinspiritousen. Herefter andendestileres den ved moderat temperatur for at få alle smagsnoter og blødheden med. Ginen forskæres til 40%vol, koldfiltreres og eftermodner på flasken i ca. 3 måneder før den frigives til salg.

### SMAGSNOTER

Niehls Ehlers i Gastro *“Spændende og potent gin med dejlig renhed og klar satsning på enebær. Aromatisk, frisk og vellykket”*.  
Bedømmelse: 5/6

### PRÆMIERING

Bronze ved “San Francisco Spirit Competition 2015”

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



DYREHØJ VINGAARD

Dyrehøj Vingaard  
Røsnæsvej 254, 4400 Kalundborg  
5082 3713, [www.dyrehoj-vingaard.dk](http://www.dyrehoj-vingaard.dk)