



Mintis Gin

Stil	Gin
Herkunft	Italien, Piemont
Alkohol	41.8 %
€/Menge	Ca. 26 € / 0,5 ltr.
Zutaten	schwarzen Johannisbeeren, Kräuter und Wacholder, Minze

Infos: Der Mintis Blackcurrant Gin stammt aus der Torino Distillati in Moncalieri. Die Familienbrennerei wird von Carlo Vergnano, seiner Frau Piera, seiner Tochter Rita und weiteren Mitarbeitern geleitet. Destilliert wird der Mintis Blackcurrant Gin für 8 Stunden bei 60 Grad in einer speziell angefertigten Vakuum Destille.

Schon das Auge ist verzückt, wenn der Gin im Glas in seiner schönen Farbe funkelt. Diese ist übrigens nicht künstlich erzeugt, sondern basiert rein auf den Botanicals und den schwarzen Johannisbeeren, die im Gin enthalten sind. Kaum im Glas steigen auch schon die herrlichen Aromen des Mintis Blackcurrant Gin in die Nase. Feiner Wacholder, ein Bukett von lokalen Kräutern, die Süße Frucht der Johannisbeere und der typische Hauch Minze machen Lust auf den ersten Schluck. Dieser bringt dann die Zunge zum Tanzen. Aromatisch, frisch und sehr gut ausbalanciert strömen die unverwechselbaren Nuancen der schwarzen Johannisbeere am Gaumen entlang. Gemeinsam mit Wacholder, Minze und den Gewürzen macht es sich der Mintis Blackcurrant Gin lange am Gaumen gemütlich. Herrlich, diese beerigen Aromen in trauter Eintracht mit den typischen Botanicals eines erlesenen Gins!

How to Drink

Mintis Blackcurrant Gin mindestens einmal pur, leicht gekühlt genießen. Gemeinsam mit einem klassischen Tonic Water macht er aber auch als Gin Tonic eine gute Figur. Eine richtige Fruchtbombe mit leichter Herbheit und einer extrem frischen Note kommt zustande, wenn ihr ihn als Cocktail schüttelt. Nehmt dazu zwei Teile Mintis Blackcurrant Gin, einen halben Teil Limettensaft und einen Teil Grenadine.

Cheers!