

RIVO Foraged Gin

Komplex, mit herben und scharfen Noten aber dennoch weich mit mediterranem Duft

Erzeuger: RIVO
Region: Lombardei
Grundstoff(e): 12 Botanicals italienischen Ursprungs gepflückt entlang der bergigen Hänge des Comer Sees
Ausbau: Botanicals werden einzeln destilliert
Alkohol: 43.0 % vol

Wann, wie wo: Pur auf Eis oder als klassischer Cocktail oder Longdrink

0.50 l – Bestellnummer 83617

Auszeichnungen/Presse:
World Spirit Award 2017: Gold

RIVO
Lombardei

Der Foraged RIVO Gin kommt aus Italien, vom Comer See. Foraging bedeutet: die Kunst der Suche nach Botanicals in der Wildnis. Dreimal im Jahr gehen ausgebildete Botaniker entlang der bergigen Hänge des Comer Sees um die Botanicals zu ernten. Sobald sie die richtigen Orte gefunden haben, werden nur die besten Botanicals gepflückt. Das nimmt natürlich viel Zeit in Anspruch und bedarf auch einiges an Geschick. Pimpernelle, Bergbohnenkraut, Zitronenmelisse und Sand-Thymian gehören zu den lokal gepflückten Kräutern, die mit weiteren Zutaten wie z.B. Wacholder, Koriander, Kardamom und Angelika kombiniert werden, um das einzigartige Aromen-Bouquet zu erhalten. Diese Kombination wurde vorher noch nie in einen Gin destilliert. Das Etikett zeigt alles für den Gin Essentielle, zackige Linien für die tollen Berge, dazu die Wellen des Comer Sees und 12 mal ein X für die 12 Botanicals. Zum RIVO passt am besten das normale Tonic wie auch das Golden Tonic von Aqua Monaco.

Abbildung unverbindlich