

Vinification

HENDRICK'S GIN est créé par un processus absurdement inefficace, mais tout à fait glorieux. En fait, pour faire un gin, nous en créons d'abord deux. L'un sur un alambic à l'ancienne, produisant un alcool riche et complexe. L'autre sur un Carter Head à long col, produisant un alcool délicat et plus raffiné. Chaque alambic est infusé avec une symphonie inhabituelle de 11 plantes : camomille, fleur de sureau, genièvre, écorce de citron, écorce d'orange, carvi, coriandre, baies de cubèbe, racine d'angélique, racine d'achillée et racine d'iris. Les gins des deux alambics sont ensuite mariés et agrémentés de curieuses mais merveilleuses infusions de rose et de concombre.

Dégustation

Hendrick's est un gin inhabituel créé à partir de onze plantes de qualité. Les curieuses, mais merveilleuses, infusions de rose et de concombre imprègnent notre spiritueux d'une saveur équilibrée unique, ce qui donne un gin distinct impeccablement doux.

Caractéristiques

Type: Aperero & Digestief

