

# Vinoplevelser

## Boigin Gin 40%



Silvio Carta laver fascinerende gin og likører på den italienske ø Sardinien. Silvio startede oprindeligt med at lave hvidvin på Vernaccia-druen i begyndelsen af 1950'erne. Men det er deres spiritus og likører, som fangede vores opmærksomhed! Det samme gælder resten af verden, og Silvios gin er da også blevet meget varmt modtaget af det berømte italienske vinblad, Gambero Rosso. Silvio, der startede firmaet, driver i dag produktionen sammen med sønnen Elio. De forener på bemærkelsesværdig vis traditionerne i området med fornyelse og innovation. En kvalitet ikke alle kan skabe og balancere.

Silvio Carta er mere end gin og likør; det handler også om kultur og tradition. Huset tager udgangspunkt i det lokale og bruger ingredienser, der er helt særlige for øen, i deres produktion af fantastiske spiritus. Produkterne reflekterer derfor et helt særligt sted. De laver f.eks. deres forskellige gin på de lokale enebær, der gror i området. Yderligere bruger Silvio Carta lokale krydderier og planter som myrte, salvie og Lentischio til både deres likører og forskellige gin. Ingredienser vi måske ikke har hørt om før, men som tilfører en helt særlig karakter til spiritussen. Disse er unikke for området og gror i det maritime klima langs den blå Sardinske kyst. De modne bær fra myrteplanten bruges desuden også traditionelt til at lave den lokale likør, Mirto.

Denne gin er lavet på enebær, der har groet tæt på havet. Enebærrene håndplukkes og transporteres ca. 10 km, så de er helt friske ved ankomst til destilleriet. Ligesom med Silvio Cartas "Giniu", så er denne gin lavet med de unikke lokale krydderier. Men før destilleringen tilsættes en infusion af citron og appelsinskræl. Ginen er blød og rund med noter af de lokale Sardinske krydderier myrte, lentischio, salvie og elicriso.

**Land**  
Italien

**Type/Farve**  
Gin

**Dyrkning**  
Traditionel

**Smagekommentarer**  
Boigin Gin er produceret på lokale, sardinske enebær, planter og krydderier som myrte, lentischio, salvie og elicriso. Enebærrene håndplukkes og er helt friske ved ankomst til destilleriet, og før destilleringen tilsættes en infusion af citron og appelsinskræl. Ginen er blød og rund med noter af de lokale, sardinske urter, frisk appelsinskal og citrus.

**Alkohol**  
40,00%

**Proptype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN