

Vinoplevelser

Malfy Rose



Der har været produceret gin i Italien helt tilbage til det 11. århundrede, hvor munke på Salernokysten i den sydlige del af støvlen tilsatte enebær til alkohol. Torino Distillati, som producerer Malfy Gin, ligger dog langt fra de dramatiske kyststrækninger sydpå, og har i stedet hjemme i Moncalieri nær den norditalienske storby. Her har destilleriet haft til huse siden det åbnede i 1906 og varetages i dag af Rita, Valter og Carlo Vergnano, samt familiens to Master Destillers, Beppe Ronco og Denis Muni.

Her bliver ginen produceret i vakuum i stålfri tanke, så enebær og de italienske citroner bevarer mest muligt af deres intense aroma. Citronerne kommer fra Sicilien og den solbeskinnede Amalfikyst og sikrer en frisk, levende og krydret aroma. De klassiske enebær er lige så italienske sammen med øvrige botanicals som koriander, kvan og kassiabark.

Land
Italien

Type/Farve
Gin

Dyrkning
Traditionel

Smagekommentarer
Malfy Gin Rosa bliver produceret med pink grapefrugt fra Sicilien, italienske enebær og rabarber og fem botanicals, som sikrer ginen dens karakteristiske, lyserøde farve. De solmodne grapefrugter vokser ved den sicilianske kyst, hvor bjergene strækker sig ned mod vandet. Grapefrugterne giver en frisk, frugtig smag med en lang eftersmag, hvor enebærerne spiller på tungen i en lang og fyldig eftersmag.

Alkohol
41,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN