

# Vinoplevelser

## Le Gin de Christian Drouin 42%

Calvados Christian SAS



Som leder af Christian Drouin Calvados har Guillaume Drouin altid været fascineret af at finde den rette balance mellem de forskellige aromaer. Guillaume Drouins evner inden for området har givet ham kaldenavnet Alkymisten i branchen. Guillaume er 3 generations efterkommer af Christian Drouin den ældre. Guillaume Drouin er uddannet ønolog og efter også at have beskæftiget sig med romproduktion kom han tilbage til Christian Drouin Calvados i 2004. Her har han siden arbejdet sammen med sin far Christian Drouin den yngre med lagring af Vintage Calvados, samt produktion af Cider, Pommeau og Calvados i absolut verdensklasse. Christian Drouin Calvados har vundet 177 guldmedaljer for deres produkter, heriblandt titlen som Europas Bedste Spiritus producent 2013 ved IWSC. I London.

Nu er turen så kommet for Guillaume til at lave Gin, naturligvis lavet på en base af 30 forskellige æblesorter som han også bruger til sin Cider. Christian Drouins Gin er baseret på neutral spiritus blended med destilleret Æblecider. Destillatet kommer fra 30 forskellige æblesorter, nogle bitre, andre bitter/søde og andre igen søde. Dette giver en rig og fyldig aromatisk smag. Æblerne er høstet, presset og fermenteret i løbet af efterår og vinter. Herefter er de blevet dobbeltdestilleret på småkobber kedler i foråret. Dette giver en delikat rundhed og fylde. Herefter er de 8 krydderier macereret og destilleret separat ind i Ginen inden den endelige blanding. Rosenblade og Citronskal for delikat smag, Brasiliansk Ingefær, Madagascars vanilje, Indonesisk kanel og mandel for at gøre Ginen blød, krydret og rund, samt kardemomme for at give en frugt og fyldig smag. Takket være den separate dobbeltdestilleringen af hver enkelt krydderi indeholder den flere smagsstoffer end nogen anden Gin. Der er tale om en Superpremium Gin med stor finesse, elegance og blødhed.

### Leverandør

Calvados Christian SAS

### Land

Frankrig

### Type/Farve

Gin

### Drue

100% Muskateller

### Dyrkning

Traditionel

### Riedel glas

Aquavit

### Serveringsforslag

Oste - kraftige  
Oste - milde  
Krydrede retter  
Foie gras  
Tapas  
Lagrede oste

### Smagekommentarer

Le Gin er et yderst vellykket ægteskab mellem en neutral spiritus og destilleret æblecider fra familiens mere end 30 æblesorter, som sikrer en smuk balance mellem surt, sødt og bittert i en kompleks, cremet, fyldig og intens gin.

### Alkohol

42,00%

### Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN