

DRINKS.

Arctic Blue Gin Navy Strength 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407142
Alcool	58.5%
Contenu	50cl
Pays	Finlande
Région	Carélie du Nord
Embouteilleur	Nordic Premium Beverages, Käymiskuja 1, 82900 Iloantsi Suomi, Finland
Marque	Arctic Blue
Type	Gin
L'usage	Pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût intense et subtilement amer de genièvre avec des myrtilles sucrées, de la cardamome et un soupçon d'aiguilles de pin.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé avec des myrtilles et d'autres plantes arctiques
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Fondée en 1989, l'entreprise Hermannin Viinitila, aujourd'hui connue sous le nom de Nordic Premium Beverages, est la plus ancienne cave à vin et le plus ancien producteur de vins mousseux de Finlande. En 2010, lorsque les frères Samuli et Arttu Taponen sont entrés dans l'entreprise, une nouvelle activité a fait ses débuts: la distillation de gin. Avec l'aide de restaurateurs expérimentés, d'amateurs de gin et de maîtres-distillateurs qui ont ensuite rejoint l'équipe de Nordic Premium Beverages, le gin Arctic Blue a été produit pour la première fois en 2017. La principale plante est la myrtille sauvage, que l'on trouve dans les forêts denses de la région arctique. Ilomantsi, le lieu d'origine de ce gin, se situe juste en-dessous du cercle polaire et est également la municipalité la plus à l'est de la Finlande, près de la frontière avec la Russie. Bien qu'il n'existe pas de liste botanique officielle, on devine que le gin aux notes de genièvre est également aromatisé avec des feuilles de myrtille, de la cardamome, de la coriandre, des aiguilles de pin, ainsi que des graines de fenouil. Le gin Navy Strength, au fort pourcentage d'alcool de 58,5%, est destiné à être mélangé, car ses notes gustatives ressortent très bien lorsqu'il est dilué. Les fabricants recommandent d'incorporer le gin dans un Negroni.