



Ciò che negli anni '80 nacque dalla visione di Günther Rochelet nel suo garage è oggi una distilleria alla seconda generazione, fedele all'obiettivo di produrre il miglior distillato di frutta del Tirolo.

Gin Annia's

Varietà Annia's Gin è un'eccezionale fusione di mele Gravenstein e bacche di ginepro.

Produzione Annia's Gin è stato originariamente creato da Alexander Rainer come sorpresa di compleanno per sua moglie Annia; la prima produzione è stata di soli 20 litri. Annia's Gin è prodotto fermentando naturalmente la frutta fresca, ciò lo differenzia da molti altri gin che sono, invece, a base di alcol industriale neutro. Il distillato ottenuto da mele Gravenstein viene affinato, successivamente combinato con il ginepro per poi essere, nuovamente, distillato con grande cura. I sapori delicati delle mele Gravenstein si combinano così con gli aromi di ginepro creando un equilibrio unico ed armonico. L'Annia's Gin viene affinato per 11 anni.

Caratteristiche Per poter godere appieno dell'Annia's Gin si suggerisce di servirlo liscio a temperatura ambiente oppure, in alternativa, come un classico G&T (2 cl. di Annia's Gin e 8 cl. Di tonica) accompagnato da un pezzo di buccia di mela ed un po' di ghiaccio così da preservarne ed esaltarne i sapori ed i sentori.

