



ŽUFÁNEK

Fondata nel 2000, Distillery Žufánek unisce la tradizione della distillazione ceca ad una produzione basata su ingredienti locali e ricette storiche.

Gin OMG

Produzione Il Gin, OMG, è un London Dry Gin ottenuto col metodo della tripla distillazione: partendo da una base di cereali utilizza, oltre al ginepro, 16 erbe aromatiche e spezie (coriandolo, calamo, angelica, lavanda, tiglio, ...). Una parte di queste erbe aromatiche e spezie è sottoposta ad una macerazione di 36 ore, cui successivamente viene aggiunta, prima della distillazione, la seconda parte e infine la scorza d'arancia. OMG può essere degustato liscio, con acqua tonica o miscelato.

Caratteristiche È intenso, speziato, morbido e caldo, con nette note di ginepro, erbe aromatiche e fiori, per un finale persistente. Oh My Gin può essere degustato al meglio liscio, con ghiaccio o acqua tonica. Contiene una quantità di ginepro superiore ad altri gin quindi potrebbe apparire non del tutto limpido se raffreddato in frigorifero o in freezer poiché l'olio aromatico precipita ad una temperatura inferiore ai 7°C.

