

Siderit



In de neus ontwaart men heerlijk zoete mandarijnen, met hinten van bloemen, waarna het kruidige karakter van de Siderit gin duidelijk naar voren komt. De mandarijn en roze peper worden gebruikt om de Siderit een zachte, zoete hint te geven. Daarnaast brengen engelwortel, korianderzaad en kaneel een ware sensatie in de mond te weeg. De iriswortel zorgt ervoor dat alle andere botanicals in harmonie zijn met elkaar. De Siderit Gin heeft een pittige en kruidige afdronk.

Siderit gin is een London Dry gin die gedistilleerd wordt met rogge alcohol in Cantabria (een regio in Noord-Spanje). De naam 'Siderit' (Syderitis Hisopifolia of Rock Tea) verwijst naar één van de 12 gebruikte botanicals. Deze specifieke botanical groeit enkel en alleen in de bergen van de Picos de Europa (letterlijk 'Pieken van Europa') en geeft zijn unieke geur en smaak aan de Siderit Gin.

De 12 botanicals: jeneverbes, glidkruid, marcona amandel, iriswortel, kardemom, kaneel, engelwortel, sinas- & mandarijnschil, koriander, roze peper en hibiscus, worden eerst gemacereerd alvorens dat de gin twee keer gedistilleerd wordt in een glazen distilleerkolf. Deze glazen distilleerkolf is na 15 jaar research tot stand gekomen en is bedoeld om 'vreemde' smaken of geuren te elimineren, wat deze gin zeer uniek maakt.