



Saaremaa Gin Kurk-Ingver

Saaremaa Kurgi & Ingveri džinn on värskel pot still meetodil valmistatud džinn, mille erakordset maitset iseloomustab kurgi värskus ja kergelt võrtsikas ingver.



Valmistamisel on kasutatud puhtast loodusest pärit klassikalisi ürte ja vürtse – kadakamarju, koriandriseemneid, angeelika juurt ja sidruni koort. Ainulaadseid maitseüansse lisavad ingveridestillaat ja kurk.

Maitseomadused

Värskel ja elegantne džinn, milles kadakamarjade kargust täiustavad kurgi värskus ja ingveri kergelt võrtsikas maitse.

Serveerimissoovitus

Serveerida rohke jää ja meelepärase toonikuga.

Saaremaa CUR G&T

- 1 osa Saaremaa CUR Gin
- 3 osa toonikut (Double Dutch Indian või Schweppes)
- 3 õhukest kurgiviilu
- sidrunikoort

Valmistamine: täida klaas jääga, lisa džinn ja toonik. Piserda sidrunikoort klaasi kohal, nii jõuavad sidrunikoore aromaatsed õlid kokteili sisse, seejärel pane sidruniviil koos kurgiviiludega klaasi ning sega õrnalt.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Džinn
ALKOHOLISISALDUS	37,5 %
TOOTJA	Altia Eesti AS
MAA	Eesti
PAKENDI MAHT	0,5 l
PAKENDILIIG	Pudel