



PSENNER

BRENNMEISTER AUS SÜDTIROL
MASTRI DISTILLATORI DELL'ALTO ADIGE



PIZ47

LONDON DRY GIN



Psenner destilla il gin in una tradizionale Anlage con piccola Brenneblase. Über ein eingehängtes Körbchen werden alle Aromen der Gewürze (Muskatnuss, Lavendel, Anissamen, Enzianwurzel, Zitronenschalen, Orangenschalen, Zimtstangen, Gewürznelken,...) durch die aufsteigenden alkoholischen Dämpfe extrahiert. Das im Brennkessel befindliche Mazerat enthält Wacholder, Koriandersamen und schwarze Johannisbeeren (Ribis).

Für die Vergeistung all dieser Botanicals wird reiner Weizenalkohol verwendet. Das Herzstück (Mittellauf) dieses London Dry Gin wird nur leicht filtriert und auf 47%vol. eingestellt. Damit bewahrt man die hohe Ätherik und Vollmundigkeit dieses Destillates die besonders schön mit einem klassischen bis kräuterbetonten Tonic-Water spielt.

Alkoholgehalt:

47 %vol

Trinktemperatur:

14 °C – 18 °C

Psenner distilla il proprio gin in un tradizionale impianto con piccoli alambicchi: le spezie (noce moscata, lavanda, semi di anice, radici di genziana, scorze di limone e arancia, stecche di cannella, chiodi di garofano, ecc.) vengono collocate in un cestino e i vapori alcolici, salendo, ne estraggono gli aromi, mentre nella caldaia è posto il macerato di ginepro, semi di coriandolo e ribes nero.

Per distillare tutte queste piante si utilizza alcol di frumento purissimo. La nota di cuore del nostro London Dry Gin viene solo leggermente filtrata e le si conferisce un contenuto alcolico del 47%. Così, si mantengono intatti la carica eterea e il gusto pieno del distillato, ottimo soprattutto con acqua tonica, classica o più aromatica.

Gradazione alcolica:

47 %vol

Temperatura consigliata per la degustazione:

14 °C – 18 °C

L. Psenner G.m.b.H. · S.r.l.

Bahnhofstraße 1 · I-39040 Tramin an der Weinstraße · Südtirol · Italien | via Stazione 1 · I-39040 Termeno sulla Strada del Vino · Alto Adige · Italia
tel. +39 0471 860178 · fax +39 0471 860616 · info@psenner.com · www.psenner.com