

## Solomon Dry Джин Соломон Драй

**Страна:** Россия

**Регион:** Республика Адыгея, г. Майкоп

**Производитель:** ООО «Питейный дом»

**Состав:** дистилляты можжевельной ягоды, кориандра, лимонной корки, апельсиновой корки, померанцевой корки, корня дягиля, корня солодки, плодов кардамона

**Крепость:** 40%об.

**Стиль:** Лондон Драй

**Особенность:** родниковая вода из заповедника плато Лаго-Наки

**Цвет:** кристально-прозрачный

**Аромат:** яркий, освежающий, раскрывается оттенками можжевельной ягоды и легкими тонами цитрусовых фруктов.

**Вкус:** сбалансированный, в длительном послевкусии оттенки можжевельной ягоды выходят на первый план, но также ощущаются тона специй и цитрусовых фруктов.

**Температура подачи:** 4-8°C

**Рекомендации к употреблению:** можно употреблять в чистом виде, разбавив тоником или цитрусовым соком, а также в составе коктейлей.



1902 – год основания завода «Питейный Дом Российской монополии».

На сегодняшний день «Питейный Дом» — это сплав верности традициям и современных технологий водочного производства.

Все сырье и все вспомогательные материалы проходят многоступенчатую проверку, на основе разработанных и внедренных в ежедневную работу завода норм и стандартов.

Органолептическую оценку качества продукта систематически определяют на заводских дегустациях. Определение внешнего вида, цвета, запаха,

аромата и вкуса проводят специалисты-дегустаторы, имеющие огромный опыт работы по оценке качества алкогольной продукции.

Физико-химические показатели контролируются газохроматографическим методом анализа альдегидов, сивушного масла, сложных эфиров, метилового спирта на газовом хроматографе с пламенно-ионизационным детектором, капиллярной колонкой и автоматическим дозатором.

Качественное сырье, новейшее оборудование, строгий лабораторный контроль и стремление к лидерству на алкогольном рынке выдвигают особые требования к точному соблюдению всей технологической цепочки производства.