

Monkey 47 Джин Мánки 47

Страна: Германия

Производитель: Black Forest Distillers

Категория: Лондон Драй

Крепость: 47% об.

Состав: спирт-ректификат, родниковая вода, 47 ботаникалов, среди которых можжевельник, листья ежевики, дягиль, цветы акации, ромашка, шиповник, шалфей, вербена, боярышник, брусника, перец кубеба, кора кассии, кориандр, райские зерна, семена мускуса, душистый перец, кардамон, гвоздика, мускатный орех, лакрица, лаванда, цветы шварцвальдской акации, дикой жимолости, корень ириса, жасмин, цветки алой монарды, цедра горького апельсина, мелиссы, свежая кожура лимона и грейпфрута и др.

Выдержка: 100 дней в емкостях из глины

Особенность: мацерация спирта-ректификата на протяжении 36 часов при относительно невысокой температуре (20°C), проводится дистилляция предварительно настоянного на ботаникалах спирта в комплексе с паровой дистилляцией

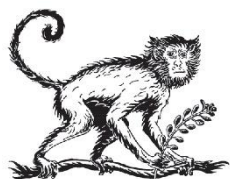
Цвет: прозрачный

Аромат: ярко выраженный, комплексный, раскрывается оттенками можжевелевой ягоды, сосны, мха, имбиря, горьких и сладких цитрусов, лекарственных и пряных трав, специй, тонкими цветочными и мятными нюансами

Вкус: сложный, многослойный, с деликатной терпкостью, преобладанием можжевельника, кардамона, помело, грейпфрута, горько-сладких ягод, имбиря, миндаля, лакрицы и множества пряностей в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде, со льдом, с тониками, а также в сопровождении зеленых оливок, сыровяленых колбас из свинины или из дичи



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

Рецепт Monkey 47 был разработан более 60 лет назад. Это суперпремиальный немецкий джин с эксцентричным характером и захватывающей историей, объединяющий великие британские традиции, экзотику Индии и нетронутую красоту региона Шварцвальд, горного массива, покрытого лесом, в Германии. Этот классический сухой джин содержит 47 редких растительных ингредиентов с крепостью 47%.

Дистилляция проходит в сложном медном аппарате, собранным вручную с помощью традиционных приемов. Каждый из четырех кубов назван в честь самых известных обезьян: King Louie, Cheetah, Miss Baker и Herr Nilsson.

Эксцентричность джина определяет загадочный и авантюрный характер Монтгомери Коллинза, от которого произошел наш Schwarzwald Dry Gin. Его детство в качестве сына дипломата в Восточной Азии, его военная карьера среди руин Берлина и его дом в Шварцвальде создают автобиографическую основу для рецепта, который представляет собой смелое сочетание местных шварцвальдских трав и ягод и экзотические азиатские растения. Добрая треть ингредиентов этого особого джина происходит из Шварцвальда и определенно не является тем, что принято называть типичными ботаникалами для джина.

Процесс дистилляции сложен: методы мацерации и осторожной дистилляции, применяя минимально возможное давление, медленно нагревая и охлаждая. Также используется принцип перколяции, который включает в себя пропускание алкогольных паров через свежие растительные экстракты с использованием перегонных кубов Carter-Head. Такой подход позволяет выделять и подчеркивать определенные вкусы в композиции аромата дистиллята и усиливать летучие и тонкие элементы (например, цветочные ноты) в качестве контрапункта более доминирующим компонентам.

