

## Scapegrace Gold Gin Джин Скейпгрэйс Голд

**Страна:** Новая Зеландия

**Производитель:** Rouge Society Distilling Co

**Категория:** Navy Strength gin (Нэви Стрейт Джин)

**Особенность:** ледниковая вода, используемая для производства джина берется из источника в горах Южные Альпы. Воде требуется около 80 лет, для того чтобы пройти всю толщу ледника и горные породы, перед тем как ее используют для производства. Дистилляция производится на перегонном кубе 19 века при строгом контроле температур и определенной последовательности ингредиентов

**Крепость:** 57 % об.

**Ингредиенты:** (основные) цедра апельсина, лимона, мандарина, кориандр, мускатный орех, кардамон, корень ангелики, гвозика, солодка, ирис, корица, кора касии и можжевельная ягода

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** округлый и ореховый - смесь пряностей, мускатного ореха и гвоздики придает ему ощущение почти кофейного с концентрированными нотами цитрусов

**Вкус:** яркий, пикантный, корица и ирис в сочетании цитрусовых с можжевельником, легкая пряность и цветочное послевкусие

**Температура подачи:** 10 – 12 °C

**Рекомендации к употреблению:** не смотря на крепость джина, производитель рекомендует попробовать в чистом виде, чтобы полностью ощутить все богатство напитка, а также классический G&T и в составе премиальных коктейлей.

**Navy Strength Gin (Нэви Стрейт джин)** – это джин крепостью выше или около 57% и такая крепость – единственное, что отличает такой джин от London Dry. Своим названием Navy Strength джин обязан тому, что много лет назад джин именно такой крепости поставлялся королевскому английскому флоту (отсюда и слово Navy в названии).

## Scapegrace Gin Джин Скейпгрэйс

**Страна:** Новая Зеландия

**Производитель:** Rouge Society Distilling Co

**Категория:** London Dry (Лондон Драй)

**Крепость:** 42,2 % об.

**Особенность:** ледниковая вода, используемая для производства джина берется из источника в горах Южные Альпы. Воде требуется около 80 лет, для того чтобы пройти всю толщу ледника и горные породы, перед тем как ее используют для производства. Дистилляция производится на перегонном кубе 19 века при строгом контроле температур и определенной последовательности ингредиентов.

**Ингредиенты:** (основные) цедра апельсина, лимона, мандарина, кориандр, мускатный орех, кардамон, корень ангелики, гвозика, солодка, ирис, корица, кора касии и можжевельная ягода

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** яркий цитрусовый, сбалансированный нотами пряностей и можжевельника

**Вкус:** можжевельник захватывает, разбавляет кардамон, гвоздика и корица, делая его пикантным, цитрусовое послевкусие с легким намеком на лакрицу

**Температура подачи:** 6 – 8 °C

**Рекомендации по употреблению:** отличный аперитив, классический G&T или в составе коктейлей  
Bee Knees: 3 части джина смешать с 1 частью лимонного сока и добавить 3 чайные ложки меда, встряхнуть со льдом и процедить в бокал, украсить лентой лимонной цедры.



## Scapegrace Black Gin Джин Скейпгрэйс Блэк

**Страна:** Новая Зеландия

**Производитель:** Rouge Society Distilling Co

**Категория:** Современный стиль

**Особенность:** ледниковая вода, используемая для производства джина берется из источника в горах Южные Альпы. Воде требуется около 80 лет, для того чтобы пройти всю толщу ледника и горные породы, перед тем как ее используют для производства. Дистилляция производится на перегонном кубе 19 века при строгом контроле температур и определённой последовательности ингредиентов. Без искусственных красителей.

**Крепость:** 41,6 % об.

**Ингредиенты:** ягоды черноплодной рябины и цветок «гороха-бабочки» (отвечают за цвет), шафран, ананас, батат, имбирь, можжевельник и др.

**Цвет:** чёрный

**Аромат:** тропические фрукты, цитрусы, пряности, можжевельник.

**Вкус:** перечный и маслянистый, с мягким оттенком листьев мяты. Под травянистыми элементами все еще есть тропические фрукты, красная смородина, можжевельник и свежескошенная трава.

**Температура подачи:** 10 – 12 °C

**Рекомендации к употреблению:** отлично подходит в качестве аперитива, со льдом или в составе коктейлей, если смешать тоник сджином, то коктейль приобретает красивый фиолетовый цвет.

