

Daffy's Джин Дáффис

Страна: Шотландия

Производитель: Daffy's Gin Limited

Категория: Лондон драй

Крепость: 43,4%об.

Особенность: медленная дистилляция

Состав: пшеничный спирт, ливанская мята, можжевельник, кориандр, корень ангелики (дягиля), лимонная и апельсиновая цедра, кора кассии и корень Йриса

Цвет: прозрачный

Аромат: освежающий, можжевельник, с яркими цветочными и цитрусовыми оттенками и тонами ириса и пряностей.

Вкус: пряный с нюансами дуба и тонкой терпкостью дают длительное послевкусие мяты и цитрусов с нюансами сушеных ягод, за которыми следует можжевельник.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: в чистом виде со льдом или в составе коктейлей

Крис Молино и Миньон Хасака основали компанию по производству премиального джина Daffy's в 2014 году. Их целью было создание лучшего в мире традиционного лондонского сухого джина. До этого Крис долгие годы проработал на различных винокурнях, занимался дистилляцией самых разнообразных крепких спиртных напитков. Несомненно, этот опыт помог ему уже в первые 6 месяцев выхода на рынок его собственного джина завоевать свою первую из впоследствии многих завоеванных золотых медалей – престижное золото от IWSC за лучший в мире лондонский сухой джин.

Крис начал свою карьеру в качестве винодела в Бордо, затем прошел обучение по дистилляции крепкого алкоголя, участвовал в производстве многих из лучших, известнейших крепких спиртных напитков по всему миру. Однако, чем больше Крис дистиллировал отличный виски, ром и джин, чем больше он думал о том, что миру нужен великий лондонский сухой джин, которым можно было бы наслаждаться и в чистом виде, а не только в составе коктейлей. Он работал над созданием своего джина в течение четырех лет. Плодом его трудов стал джин Daffy's, о котором эксперты IMBIBE говорят, что пили бы этот напиток в чистом виде днями напролет.

Daffy's использует лучшие ботаникалы, характерные для традиционного лондонского сухого джина, настаивая их в течение 4 дней. Затем следует дистилляция в течение 9 часов в старинном медном перегонном кубе (Pot whisky still), при минимально возможном давлении пара, для очень медленной дистилляции с целью сохранить как можно больше ароматов, сложности и гармонии в конечном дистилляте. Крис также использует мяту, так называемую "ливанскую мяту", которую выращивает на своих виноградниках в долине Бекаа в Ливане отец Миньон (Миньон - жена и муза Криса, и это именно её образ украшает бутылки сджином – творение легендарного художника Роберта Макгинниса). Ливанская мята придает джину гладкость, сливочные и масляные ноты, которые обеспечивают необычайно длительное и устойчивое послевкусие, которое столь характерно для джина Daffy's.

Название джина Даффи – это старинное народное прозвище для джина, существующее еще с диккенсовских времен. На бутылке изображена Миньон в образе богини джина – шедевр Роберта Макгинниса, художника культовых фильмов «Завтрак у Тиффани», саги о Джеймсе Бонде и др.

Джин Daffy's прекрасен в коктейлях, например, в "D&T" (джин и тоник), со свежей мятой и лаймом. Он отлично подходит для коктейля «Мартини», а также хорош в сочетании с другими напитками в составе разнообразных коктейлей.

С самого момента своего первого запуска на рынок в 2014 году, Джин Daffy's постоянно побеждает на слепых дегустациях и получает самые высокие награды на различных конкурсах по всему миру.

