



FICHA DE PRODUCTO

BRECON CHOCOLATE ORANGE GIN

DESCRIPCIÓN

A raíz del éxito de Brecon Special Reserve Gin y Brecon Botanicals Gin, Penderyn se complace en anunciar el lanzamiento del chocolate Orange gin. Se basa en la ginebra Brecon Special Reserve (ganadora de la medalla de oro en el Spirits Business Global Gin Masters 2017) infundada con cacao, naranjas y embotellada al 37.5% por volumen.

Un rico chocolate aterciopelado gira alrededor de esta ginebra. El cacao en polvo y la vainilla sedosa sucumben a la sabrosa explosión de naranjas dulces y un enebro inconfundiblemente lleno de cuerpo, la corteza de casia seca equilibrada con una suave crema fresca persiste en la boca.

Se sirve mejor con hielo y agua tónica fría. Decorar con canela y un toque de naranja.

NOTAS DE CATA

El intenso chocolate gira alrededor de la ginebra. El cacao y la vainilla dejan paso a una sabrosa explosión de naranjas, mientras que el inconfundible enebro dota de cuerpo a la ginebra. La corteza de casia equilibra la frescura en boca.

CARACTERÍSTICAS

Lugar de origen: Gales
Tipo: Chocolate Orange Gin
Destilería: Penderyn Distillery
Volumen Alc: 37,5%
Formato: 70 cl

PERFECT SERVE

• Puede disfrutarse sola o con hielo. Pero es idónea en G&T con tónica neutra, canela y un toque de naranja.

LIBRE DE ALÉRGENOS