Moon Gin
Distilled, giftbox

Gin 44° + 2 glazen - 0,5L



KWESTIE VAN SMAAK

Ingrediënten: Jeneverbes, bittere en zoete sinaasappelschil, citroenschil, korianderzaad, kaneel, steranijs, zoethout, kaneel, basilicum, amandel, citroengras, engelwortel, basilicum, rozemarijn, ...
Smaak & aroma: Frisse citrus getinte gin met aroma's van zoethout, kaneel en basilicum
Serveer met zeste van appelsien of een schijfje limoen.

Klimaat:

Eind 2017 wonnen ze al een zilveren madaille in de Concours Mondial de Bruxelles, maar nu halen ze 2 prijzen binnen op de SIP Awards in de VS! Naast hun Platina Award binnen de categorie 'gedistilleerde gins', kreeg deze Belgische topper ook goud voor het flesontwerp.

Ondergrond:

Bekroonde Gin van belgen Matthew Van Noten en Tommy De Mulder in samenwerking met stokerij De Moor die in de VS werd gelouterd omwille van zijn originele smaken en botanicals. Voor de Cherry werden kersen en andere rode vruchten toegevoegd.

Vinificatie:

Moon Gin is een frisse, citrus gin met een subtiel vleugje kaneel en amandelen, doordrenkt met meteoriet van de maan. Tijdens de distillatie raakt deze gin de maan door de toevoeging van maanmeteoriet aan de botanicals. 100% graandistillaat, dubbel gedistilleerd in originele koperen alambiek. Puur distillaat, vrij van gluten en allergenen. Het alcoholpercentage van 44° verwijst naar het ontstaan van de maan 44 miljard jaar geleden.

MOON GIN

Inspired by man's urge to discover and explore, Moon is the first cosmic gin ever made. Moon is a fresh and citrus driven gin with a subtle touch of cinnamon and almonds, infused with moon meteorite. During distillation, this gin touches the moon itself by adding lunar rock to the botanicals. Created by 2 explorers and a master distiller, Moon is unique both in taste and experience. "With a 90 out of 100 Moon Gin scores a golden medal!" - GIN UR WAY BELGIUM