



WEISSHORN GLACIER GIN

Handcrafted in the Swiss Alps

Un gin fabriqué en petite quantité, à 2000 mètres d'altitude dans les Alpes suisses, composé de 12 plantes, dont l'edelweiss, la fleur de sureau, le génépi des glaciers et le mélilot. Ces plantes sont distillées individuellement à froid et mélangées à de l'eau de glacier filtrée, pour un goût vif et rond. Ce gin contient de fines herbes profondes aux nuances variées. Epicé et plein d'harmonie !

Tasting notes

Color

Clair comme de l'eau de roche

Aroma

Doux, souple et délicat. Des notes légères de genièvre et d'herbes avec une profonde complexité. De fines notes de fleur de sureau et la fraîcheur classique du gin!

Taste

Pure et souple. Des nuances de prairies fleuries, de bouquets d'herbes, de Réglisse douce et amère, de genévrier, de rue des glaciers et d'Edelweiss qui donne au gin un goût délicat et plus léger.

Finish

Parfaitement équilibré en termes d'ingrédients et parfaitement doux malgré son volume.

La distillerie Le gin provenant du glacier Weissshorn est fabriqué à la main à Chandolin, un charmant petit village suisse situé dans le Val d'Anniviers, à 2000 mètres d'altitude. La vallée du Weissshorn. La micro-distillerie est située dans une petite hutte en bois datant du XIXe siècle. La baraque est cachée dans les montagnes, au pied d'une forêt alpine sous laquelle passe un ruisseau et, plus bas, des prairies où les vaches locales paissent pendant les mois d'été. Après avoir été distillées individuellement à froid, les plantes sont mélangées à de l'eau de glacier filtrée, particulièrement douce, pour obtenir la qualité nécessaire pour la mise en bouteille. La micro-distillerie est alimentée par de l'électricité provenant de chutes d'eau locales.