Boigin 0,70 l

Silvio Carta | Sardinien



Der Boigin Gin ist alles nur nicht gewöhnlich. Jung, unverschämt und herrlich unkompliziert überrascht er mit einem Profil, das nicht vom Wacholder dominiert wird, sondern von intensiven, frischen Zitrusaromen lebt. Genau das macht ihn so zugänglich und gleichzeitig so spannend. Die Zitrusfrüchte und Wacholderbeeren stammen direkt von der Sinis-Halbinsel, genauer gesagt aus dem botanischen Garten von Silvio Carta, authentisch und regional.
In der Nase und am Gaumen dominieren Zitrusnoten und Anklänge mediterraner Macchia. Pur genossen zeigt er sich angenehm leicht, klar und überraschend vielseitig. Mit einem zurückhaltenden Tonic Water und einem Zweig Rosmarin wird er zum perfekten italienischen Gin & Tonic. Boigin kann aber noch mehr: Ein Schuss im Zitrusrisotto statt Weißwein sorgt für ein sensationelles Aroma. Auch für komplexere Cocktails, wie der Vesper-Style-Cocktail, ist er wie geschaffen.

Sensorik

Farbe	klar
Duft	Zitrone, Wacholder
Geschmack	fruchtig, herber Gaumen

Wissenswertes

Trinktemperatur	gekühlt°C

Produzent

Silvio Carta, so hieß der Großvater des heutigen Inhabers Alberto Mason, der den Familienbetrieb heute in dritter Generation betreibt. Angefangen hatte der Gründer Silvio Carta in den 50er Jahren mit der Herstellung des traditionsreichen Vernaccia. Schon damals war das Unternehmen bekannt für eine gute Qualität und der Leitspruch, in Harmonie mit der Natur zu produzieren, ist seit dieser Zeit derselbe geblieben. Alberto Mason ist mittlerweile auf ganz Sardinien berühmt für seine Spirituosen, die er mit 117 Mitarbeitern auf 53 Hektar Fläche erzeugt. Im Jahr werden 960 000 Flaschen Vernaccia, Gin, Vermouth, Mirto, Liköre … abgefüllt. Die Auswahl ist groß und die Qualität stimmt weiterhin.

Gründungsjahr	1952
Anzahl der Mitarbeiter	17 Angestellte
Rebfläche	53 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	960 000
Rebsortenspiege	l Vernaccia, Vermentino, Cannonau und vielen Produkte für Liköre und Destillate

09070 Zeddiani (OR) Sardegna - Italia