Gin Giniu Sardo 0,70 l

Silvio Carta | Sardinien

Der Gin Giniu von Silvio Carta ist ein London Dry Gin mit unverkennbar sardischer Seele. International im Stil, verwurzelt im Mittelmeerraum, genau diese Spannung macht ihn so besonders. Neben klassischem Wacholder bildet die autochthone Vernaccia-Traube die aromatische Basis und verleiht ihm eine weiche, elegante Struktur.



Schon beim Öffnen entfaltet sich der Duft der Macchia mediterranea: wilde Kräuter, maritime Frische und feine balsamische Noten. Am Gaumen zeigt sich der Gin samtig, ausgewogen und vielschichtig, mit leicht jodigen, salzigen Nuancen, die an die Nähe zum Meer erinnern. Der Nachhall ist lang, klar und geprägt von mediterranen Kräutern. Vom renommierten Gambero Rosso wurde Giniu zum besten italienischen Gin gekürt Ein echtes Muss für Gin-Freaks und Sardinien-Fans.

Giniu by Silvio Carta

50 ml Giniu
Tonic-Wasser
Eis
Thymianzweig

Sensorik

Farbe	klar
Duft	Sherry, Wacholder
Geschmack	herber Gaumen, würzig

Wissenswertes

Trinktemperatur	8-12°C

Auszeichnungen

Bester Italienischer Gin - Gambero Rosso

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