Gin Pigskin 0,10 l MINI

Silvio Carta | Sardinien

Ein Gin, der heraussticht. Neben den vielen Zutaten Wacholder, Myrte, Thymian, Fenchel, Salbei und Zitronenschale ist eine weitere Besonderheit die Fassreife. Der Pigskin reift in jahrhundertealten Kastanienholzfässer, in denen früher Vernaccia di Oristano ausgebaut wurde. Damit erhält der Gin eine feine Würze und eine einmalige, weiche und runde Note!

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	leichte Rauchnoten, Wacholder
Geschmack	weicher Nachhall, würzig



Wissenswertes

Ausbau	Holzfass
Trinktemperatur	8-12°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