



## GIN MONKEY 47

Il segreto sta nei 47 ingredienti scelti con attenzione e, quando possibile, provenienti dalla Foresta nera, partire dai mirtilli, nonché in un sistema di distillazione con qualche piccolo segreto capace di aromatizzare al massimo quello che oggi si presenta come uno dei gin più ricercati ed eleganti in Europa, il Monkey 47.

Gin assolutamente di tendenza, dove la moda insegue per la verità l'assoluta qualità del prodotto, il "Gin della Foresta Nera" proviene da una ricetta originale dell'eccentrico inventore Montgomery Collins ripresa e tuttora seguita con scrupolosità teutonica dal mastro distillatore Christoph Keller che lo produce col suo piccolo alambicco discontinuo in una bucolica fattoria nella zona di Stoccarda, fra pavoni, lama e coltivazioni di vario genere, alla Black Forest Distillers GmbH, a Stählemühle.

Durante la fase della distillazione dell'infuso che viene preparato circa 2 giorni prima, altri aromi freschi, posti in speciali cestelli, vengono estratti grazie all'evaporazione che favorisce la fuoriuscita degli oli essenziali, conferendo così al gin la caratteristica leggerezza. La fase dell'invecchiamento fatta in contenitori di pietra da 100 litri dura 100 giorni e per bilanciare la gradazione alcolica (sui 47°) si aggiunge acqua pura di una sorgente della fattoria.

Il Gin Monkey 47 viene imbottigliato senza filtraggio in lotti numerati singolarmente, con una produzione annuale di circa 2.500

