

# Mil Gin

## Gin fra middelhavet

Mil er en irsk pot still gin, som er destilleret med aromatiske botanicals fra middelhavsområdet. I denne skønne gin er der både mandel, basilikum, bergamot, appelsin, stikkelsbær, oliven, rosmarin, timian og selvfølgelig enebær. Alt i alt, en eksplosion af smag fra de sydlige himmelstrøg.

Mil blev skabt af et hold af ginentusiaster hos Pearse Lyons Distillery i den nyrenoverede St. James Kirke i Dublin. Holdet fandt inspiration i linket mellem deres egen kirkes helgen og Caminoen (pilgrimsruten til Santiago de Compostela), hvor det siges at St. James er begravet. Ginnen er en iberisk-irsk fusion, som personificeres i historien om Mil, den mytiske spanske kriger, hvis efterkommere befolkede Irland og bragte smagen af deres solmodne råvarer med dem.

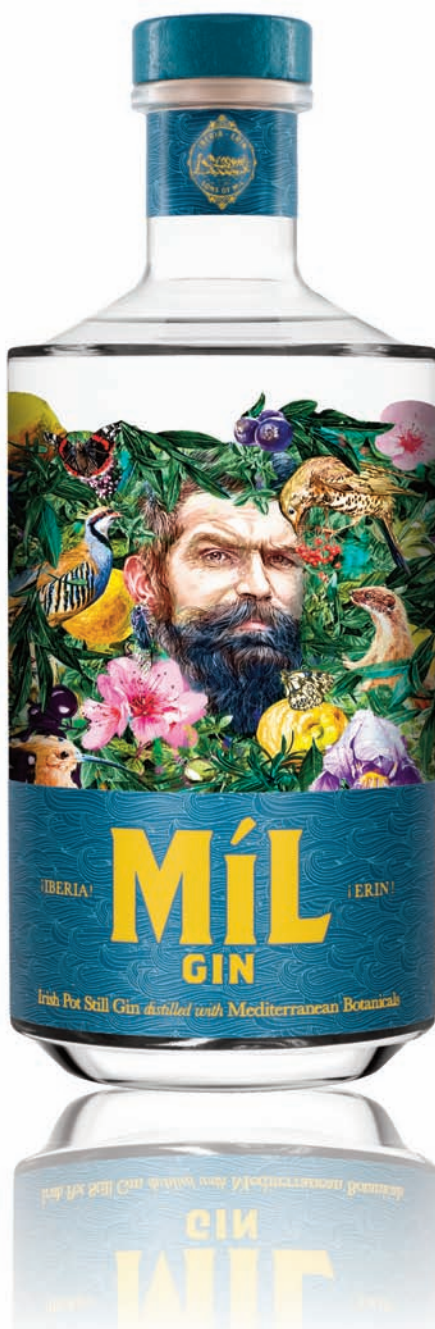
### Botanicals:

Mandel, basilikum, bergamot, appelsin, stikkelsbær, oliven, rosmarin, timian, iris rod og enebær.

### Smagsnoter:

Mil er smagsfyldt middelhavs-gin med ophav i Irland. I næsen finder man solmoden citrus og urtenoter som basilikum, timian, rosmarin og enebær. Smagen er frisk og bittersød med en ren citrus finish.

Signatur servering: Med en premium tonic, en skive appelsin og et basilikumblad.



# MIL

GIN

ALKOHOL: 42 %



SILVER World Gin Awards 22  
GOLD Medal The Gin Masters 21

