



Produktblad

Organic Navy Strength Gin

Distilled Gin; 57,1 %vol (100 British proof)

Produced and bottled by: Spirit of Hven, Sweden



Fakta

Spirit of Hven Organic Navy Strength Gin är ett unikt destillat skapat från grunden på ön Hven mitt i Öresund. Denna underbara dryck bär på flera hundra års anor, omformad och vidareutvecklad för att passa ny- och säker destillationsteknik, dessutom anpassat till modern dryckeskultur med nutidens förfinade smaklökar.

I den historiska brittiska handels- och krigsflottan under 1700 talet var traditionen att officerarna drack Gin och de som tillhörde lägre rang drack Rom. Det mesta vid denna tid transporterades i ekfat eftersom dessa funnits ha goda egenskaper. Det var viktigt att om sprittunnorna sprang läck, fick de inte orsaka att innehållet blötte ner det krut som kunde finnas i andra ektunnor, så detta inte gick att använda. Man kom då fram till att vid måttet 100proof (57,1vol%) kunde krutet antändas med spriten. Detta var även ett enkelt sätt att upptäcka om någon "vattnat" spriten. Detta blev känt som Navy Strength eller Over Proof.

Detta gav även indirekt att det mesta av den Navy Strength Gin som konsumerades var ekfatlagrad. Något vi sällan ser idag. Med *Spirit of Hven Organic Navy Strength Gin* har vi återskapat den historiska karaktären på ett helt nytt och unikt sätt.

Grundspriten till ginen mäskas från ett recept av Vete, Korn och Råg den jäser till 9,8vol% på 68timmar varefter den destilleras till 96 vol% i specialdesignade kopparkolonner. Därefter lagras spriten på ekfat i minst två år innan den får extrahera doft och smak från enbär, koriander, kardemumma, kassiabark samt apelsin och citronkal i drygt ett dygn.

Efter macerering omdestilleras spriten varsamt i vår specialdesignade kopparpanna med lavendel, kamomill och fläder i de botaniska korgarna. Det färdiga kristallklara destillatet får sedan vila tills syrenivåer och pH har stabiliserats. Ginen buteljeras vid 57,1 vol% (100Proof) utan kol- eller kylfiltrering i de unika signaturflaskorna. Efter buteljering vaxas flaskorna för hand med ocean-blått vax och packas i en sjösäker förpackning av maritimt vitt trä.

Varje flaska är individuellt numrerad och kontrollerad före godkännande.



ORGANIC & ETHICAL TRADE
CERTIFIED BY SE-EKO-01

Doft och smak

Doften är ren med klara toner av enbär och citrus en svag doft av vanilj byggs upp av en kryddig lakritsarom. Den kraftiga alkoholen balanseras av en doft av örter och koriander.

Smaken är kraftfull men samtidigt väldigt len. Lakritstonerna balanserar upp syran och sötman från ekfaten ser till att tyngdpunkten hålls mitt på tungan.

På grund av att Ginen varken är kol- eller kylfiltrerad så finns gott om doft- och smakämnen samt oljor och texturbärare för att skapa en härlig munkänsla med lång eftersmak utan skarpa kanter och bittra toner. **Gin som det skall vara.**



Spirit of Hven Backafallsbyn

Välkommen att avnjuta denna unika ekologiska destillerade dryck, gjord på den vackra ön Hven belägen i Öresund mellan Danmark och Sverige. Destilleriet är unikt genom att vara det tredje pot still destilleriet som någonsin byggts i Sverige, ett lyckotal i sig.

Destilleriet tillverkar allt från Vodka, Gin och Aquavit till Äpple- och andra fruktdestillat samt whisky, Rom och vindestillat. Bredden i portföljen är hjärtat och själen i destilleriet, det ger en oerhörd insikt och gör oss ödmjuka inför möjligheten naturens ger oss att skapa fantastiska produkter utan att använda konstgjorda tillsatser. Alla produkter som bär namnet Spirit of Hven tillverkas med traditionella metoder men med modern säkerhet och kvalitet.

De naturliga dofterna och smakerna är extra tydligt i våra olika varianter av Gin och Aquavit samt i de olika recept vi skapar av Single Malt Whisky, mjuk och orökt så väl som rejält rökgig.

Destilleriet har även sitt eget Hotel med bar och restaurang, vilket ger kunder och besökare möjlighet att se, förstå, smaka och uppleva ursprunget till produkterna.

Alla produkter tillverkas i destilleriet blir buteljerade på plats utan tillsatser, färgämnen, kol- eller utökad kylfiltrering. Detta kan resultera i att det uppstår slöjor, eller "moln" i spriten, detta skall ses som ett kvalitetstecken eftersom slöjorna är de doft och smakämnen som lämnats i spriten för din njutning. Från jord till bord och glas precis som det skall vara.



Backafallsbyn AB
SE-260 13 S:t Ibb
VAT: 556247-470901

Internet: www.hven.com
www.backafallsbyn.se
E-mail: sales@hven.com

Tel. +46-418-44 99 99
Fax. +46-418-44 99 91
We are on: Facebook, Twitter & Skype