



Blue Velvet Gin

Producent: Bodegas Jaime
Område: Spanien
Land: Spanien
Alkohol: 40,0

Martín Jaime, som står bag Turmeon og ejer vingården Bodegas Jaime, var ved at forberede en ny forårsvermouth med forskellige blomster. Da han fandt smagen lidt for sød, valgte han at tilsætte lidt base af gin - opblødt med enebær, koriander, angelikarod og kardemomme - og resultatet blev Blue Velvet Violet Gin, som har en klassisk profil med en 100% naturlig blå farve.

Blue Velvet Violet Gin er lavet af violet blomst, kirsebærblomst, lilje og ærteblomst - faktisk er det ærteblomsten, der gør, at denne gin skifter farve fra blå til violet, når der hældes tonic i.

Som Martín Jaime siger: "Blue Velvet Violet Gin er blevet til ved et tilfælde, og det gør denne gin meget speciel. Der er ikke tilsat farvestoffer, og alting er 100% naturlig. Det virker helt utroligt, at dens farve skifter fra blå til violet, når der tilsættes syreholdig sodavand, men det er sådan, det er. Selvfølgelig var det ikke min hensigt at skabe en gin, men jeg er meget glad for resultatet, og det samme er de kunder, der har haft mulighed for at smage den".

Prøv denne Blue Velvet Violet Gin næste gang du skal blande en gin og tonic og se selv, hvordan farven på magisk vis skifter fra blå til violet, når du hælder tonic i. Det er en sikker vinder, hvis du ønsker at underholde lidt ved festen eller på en hyggelig aften i gode venners lag.