



Saffron Gin, Gabriel Boudier, Dijon, Frankrig

Ved afslutningen af 2. Verdenskrig blev Gabriel Boudier en af de få specialister inden for fransk gin lov til at have leverancen af gin til den amerikanske hær i Europa. Saffron Gin er en opskrift genopdaget i arkiverne hos Gabriel Boudier fra den tid, hvor Frankrig og England havde etableret handelsposter i Indien.

Saffron Gins harmoni kommer fra interaktionen mellem den krydrede karakter af safran og den elegante bitterhed af enebær. Saffron Gin fremstilles ved destillering af 7 forskellige ingredienser fra botanikkens verden, der destilleres på samme tid i Boudier-familiens kobberstil: enebær, koriander, citronskal, appelsinskal, iris og fennikel. Denne destillation resulterer i et destillat af de 7 ingredienser, til hvilket de tilføjer en infusion lavet af ægte safrantråde, hvilket bringer det samlede antal ingredienser op på 8. Sammensætningen af destillatet og den farvede safran infusion reduceres derefter i alkohol, ved fortynding, indtil 40% vol. opnås.

Saffron Gin

I duften har den noter af blomster, frugt og krydderier. Safran bringer rundhed, en bemærkelsesværdig sødme suppleret af enebær, fennikel og citrusfrugter. Smagen er meget karakteristisk, blød og fint krydret.

Saffron Gin kan nydes med tonic eller den kan bruges som ingrediens i et utal af long drinks og cocktails.

Saffron Alexander

- 3 cl. Saffron Gin
- 4 cl. Hvid kakaolikør
- 4 cl. Fløde
- Knuste isterninger
- Revet muskatnød

Gin, likør og fløde piskes sammen med knuste isterninger. Isen sies fra, og drinken hældes i et afkølet cocktailglas. Muskatnødden rives på toppen efter behag.



Oprindelse

Dijon.

Størrelser

Saffron Gin fås i størrelsen:
70 cl.
35 cl.
5 cl.

Alkoholprocent

40%.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk