Gin Pira

Präsentation

Dieser neue Gin hat eine neue Hauptzutat: Birne.

Wir haben eine Birnensorte, die in der Normandie traditionell zur Herstellung von Birnenmost verwendet wird und als Domfront bekannt ist, mit Wacholder, Vanille, Zitrone, schwarzem Pfeffer und Iriswurzel vermischt. In einem typischen normannischen Cottage wachsen Schwertlilien entlang des Firsts des Strohdachs.

Pira wird nach unserem Original-Gin-Rezept hergestellt, bei dem jede Zutat separat mazeriert und destilliert wird, um das volle Aroma zu extrahieren. Die Destillate werden dann kurz vor der Abfüllung zusammengestellt.

Die Verpackung von Pira reproduziert die visuelle Identität von Christian Drouin Gin, jedoch in einem üppigen, rohen Grünton, der an Birnen erinnert. Er schmeckt nach köstlichen weißen Früchten, schwarzem Pfeffer und Iris, wie immer mit dem vollmundigen Geschmack, der den Ruf der Gins von Drouin begründet hat.

Serviervorschlag:
Pur oder mit Tonic Water servieren, mit einer Birnenscheibe oder einer Holunderblüte garnieren.

Auszeichnungen

Best Gin in the world "Signature Botanical" at World Gin Awards 2024
Bronze Medal, International Spirit Challenge 2022 (UK)
Bronze Medal, 86/100 IWSC 2021 (UK)