

SLOE GIN MONKEY 47

PAYS :	ALLEMAGNE
TYPE :	SLOE GIN
FAMILLE :	SLOE GIN
PRIX MOYEN :	44 €
% ALCOOL :	29 %
ACCORDS :	SEUL OU TONIC NEUTRE
DÉCO :	NEANT



ORIGINES:

Les origines de Monkey 47 remontent au milieu des années 50 durant lesquelles un Commandant britannique de la Royal Air Force, Montgomery Collins, en poste en Allemagne, décida de créer son propre gin qu'il appela « Max the Monkey – Schwarzwald Dry Gin ». Il faisait ainsi référence à Max, un singe qu'il avait adopté au zoo de Berlin, qui était à l'époque en pleine reconstruction, et au lieu de production de ce gin, La Forêt Noire. En 2008, Alexander Stein décida de recréer la recette de ce gin retrouvée dans les années 1960 et créa la distillerie Black Forest... Pour rendre hommage au Commandant Montgomery Collins, à son singe Max et en raison des 47 botaniques utilisés dans la recette, Alexander Stein le baptisa MONKEY 47.

GOÛT ET AROME:

Monkey 47 Sloe Gin est une liqueur faite à base du Gin culte de la forêt noire. Suite à une macération avec les fruits du prunellier, il repose durant trois mois pour être ensuite mis en bouteille à 29%. Frais et fruité, il dévoile des notes de genièvre et d'amande et possède une grande complexité. Un Sloe Gin de très haut niveau !



Clou de girofle



Prunelle



Canneberge



Genévrier



Epine de pin



Lavande

D'une élégance et d'une précision fruitée remarquable, ce sloe gin élaboré par Alexander Stein dans sa distillerie installée en plein coeur de la forêt noire, est le fruit d'une macération de prunelles sauvages dans du Gin Monkey 47. La mise en bouteilles s'est faite après un repos de trois mois afin que l'osmose soit parfaite entre le gin et les fruits. Un sloe gin auquel on tient comme à la prunelle de ses yeux.

PROFIL :

Ample, frais. Les prunelles sauvages. Grenadine et romarin mélangés. Pêche de vigne et confitures de fruits rouges (frais, framboise, cerise griotte). Fleur d'oranger, lilas mauve et lavande.