



Kirsty's Gin Single Estate Potato Gin 43% / 70cl

Dieser Gin wurde von Arbikie's Master Distiller Kirsty kreiert. Um die typischen Elemente, die die Brennerei beeinflussen, einzufangen wählte sie Algen, Silberdisteln und Blaubeeren. Im Gegensatz zu vielen anderen Gin-Marken (die ihren Basisalkohol von irgendwo auf der Welt beschaffen) wird der Basisalkohol auf dem eigenen Gut destilliert, sodass dieser speziell an die botanischen Aromen des Gins angepasst werden kann.

Der Basisalkohol wird aus den auf den eigenen Feldern angebauten Kartoffelsorten Maris Piper, Cultra und King Edward hergestellt.



Farbe:	transparent
Nase:	Frisch, knackig, riecht nach Küste
Gaumen:	Zitrus, blumig, schwarzer Pfeffer

Arbikie ist der perfekte Ort für eine Brennerei. Im Osten der starke Einfluss von Meer und Salz. Im Westen der Bauernhof mit seinen Feldern. Alles vor dem Hintergrund der Angus-Hügel, durch die das reine Regenwasser gefiltert wird. Historische Aufzeichnungen belegen, dass an diesem Standort bereits 1794 destilliert wurde. In vergangener Zeit war es selbstverständlich, dass die Produkte von den eigenen Feldern destilliert und dann abgefüllt wurden und dies ist die Inspiration für den Neustart bei Arbikie. Herkunft, Authentizität und Kreativität stehen im Kern von allem, was Arbikie tut.