

## **Gin Mare - förföriskt bitterljuv ginromantik från Medelhavet**

Gin Mare är en modern och innovativ gin som hämtar sin inspiration från medelhavets örter. Framställningen som sker i en enkelpanna är småskalig och hantverksmässig där alla örter destilleras separat. Enbären odlar man själv och citrusfrukterna macereras i över ett år. I sista steget blandas alla komponenter för hand för att skapa den slutgiltiga produkten. Vi har år efter år imponerats av denna gin, och naturligtvis har ingenting förändrats på den punkten. Gin Mare är således vårt svalkande Dryckestips.



## **Chefredaktör Anders Enquist om Gin Mare**

Den attackeras från alla håll och kanter av nya gin i alla dess former. Men där står den, Gin Mare, så

solid, så stabil och så smakfull. Det är en av de här ginskapelserna att alltid återkomma till efter diverse andra ginutflykter. Det är som att vara ute och busa och upptäcka nya territorium men man vet att det trygga och varma finns kvar där "hemma" att återvända till när allt blir för mycket eller bara när lite återhämtning behövs.

Gin Mare är "back to the roots" dock fortfarande med nyfikna och innovativa ginögon som håller den aktualiserad.

Vinös, delikat silkessnöre i texturen och luftig, närapå porös i sin grundstrama hållning.

Inslagen av citrus, apelsin, kryddnejlika, oliver, kardemumma, rosmarin, anis, lakritssälta, blommor och diskret basilika spelar i harmoni och i samtakt och alla underordnar sig samtidigt stjärnan i bandet: enbärs kryddan.

Allt är rent och snyggt, på gränsen till vackert. Låter måhända som spritromantik, men det ligger Medelhavsmelankoli med den mest förföriskt bitterljuva melodin i denna undersköna gin med sin formidabelt rika gomkänsla. I avslut snarare kresserar än biter det torra och kryddiga bettet, som svävar ut länge och väl och obönhörligen etsar sig fast.

Gin Mare är alltigenom en skimrande gin!

## **94 poäng / Livets Goda**

### **Gin Mare**

Art.nr 86971, 42,7%

Pris: 499 kr (700 ml)

Spanien

Ginen beställer man enkelt hem till föredragen Systembolagsbutik [HÄR >>>](#)

### **Gin Mare som vi vill ha den**

Vi njuter lika mycket av Gin Mare i form av sval avec eller ren drink med en isbit, som i en mer klassisk GT, särskilt nu under den varma perioden, för låt oss vara ärliga; sommartid är extra mycket gin & tonic tid. Vi föredrar då vår Gin Mare med en kvalitativ tonic, serverat i ett stort kupat glas, insmört med lime, som även i glaset får samsas med lite citronskivor liksom rejäla isbitar. Mängden gin kontra tonic bör vara cirka 70/30 så länge som alkoholstyrkan ej överstiger 45 procent, därefter kan man börja blanda ut lite mer åt tonicens fördel.