

ISLE OF MØN GIN



Årets Møn Gin

Håndfremstillet af botanicals, udelukkende fra Møn. Nydes rent eller med en Isle of Møn Tonic. Anbefalet blandingsforhold: 1 del gin til 3 dele tonic.
kr. 425,- / 500 ml.

Fadlagret Gin

Årets gin, lagret på nye, franske 20L egetræsfade i 3 måneder.
kr. 425,- / 500 ml.

Wild Rose Gin

Med knopper fra hybenrose som bærende botanical
kr. 425,- / 500 ml.

Hindbær Gin

Kraftig gin, med et friskt sommerstrejf af hindbær.
kr. 425,- / 500 ml.

Sloe Gin

Årets gin, lagret med slåen fra Møns store godser, sødet med honning.
kr. 425,- / 500 ml.

Navy Strength Gin

Samme opskrift som årets gin - tilsat mindre vand, så den holder 58% alkoholstyrke og får samtidig en større andel botanicals pr. flaske.
kr. 475,- / 500 ml.

Køb en flaske gin og få 6 stk. tonics med i prisen! (værdi kr. 120,-)



Isle of Møn Snaps

Vores snaps er fremstillet med lokale urter - og udvalget varierer i forhold til hvad der er i sæson.
kr. 225,- / 500 ml.

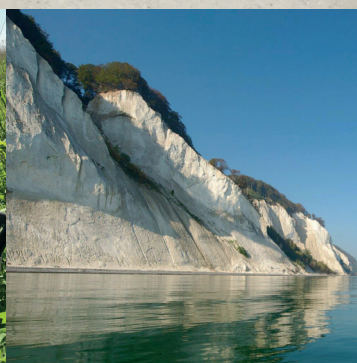


Isle of Møn Kaffelikør

Et lokalt samarbejde - med "Dark Sky" espressokaffe fra Kaffehuset Møn, sødet med Bourbon vanillebolcher fra Møn Bolcher.
kr. 245,- / 500 ml.

Isle of Møn Sodas

Vi har fremstillet en økologisk Tonic, som passer perfekt til vores forskellige Gin.
kr. 20,- / 200 ml.



OM ISLE OF MØN SPIRITS

Vi, Sara og Uffe Skaaning Lind, grundlagde Isle of Møn Spirits i 2016. Vi holder til i Askeby på Møn, hvor vi har forvandlet vores gamle stald til et lille, moderne destilleri.

Alle vores botanicals sanker vi i den vildtvoksende mønske natur og destillerer dem enkeltvis, hvorved vi skaber en autentisk og traditionel gin, med fokus på kvalitet, bæredygtighed og lokal forankring.



www.instagram.com/isleofmoen

www.isleofmoen.com



www.facebook.com/isleofmoen