

Saigon Baigur Gin

De Saigon Baigur Dry Gin, Ho chi Minh's eerste premium ambachtelijke gin, werd in 2018 ontwikkeld door Jochem Lisser en Florian Draaisma. Omdat het tweetal authentieke Vietnamese botanicals in de gin wilden verwerken, reisden ze het hele land door - van de straatmarkten in de stedelijke centra tot de afgelegen berggebieden. Het duurde twee jaar om de definitieve receptuur met twaalf regionale en vier klassieke botanicals samen te stellen.

Saigon Baigur ontleent zijn naam aan de oudst bekende nederzetting uit de regio; Baigur. De draak op de fles staat symbool voor dit lokale mythologische wezen, wat niet alleen macht en welvaart zou vertegenwoordigen, maar ook regen zou voortbrengen, wat essentieel is voor de landbouw en daarmee ook voor de plantaardige ingrediënten die in gin worden gebruikt.

Om dit alles nog meer kracht bij te zetten, werd er gekozen voor een heel bijzondere fles. Het ontwerp hiervoor - geïnspireerd op een drakenei uit de Vietnamese mythologie - kwam van de Nederlandse ontwerper Pim Tiemessen.

Soort Spirit:	Gin
Variëteit / Type:	Dry Gin
Herkomst:	Ho Chi Minh
Land:	Vietnam
Distillateur:	Saigon Baigur / District 9 Distilling Company
Type distilleerketel:	Copper Pot still
Bottelaar:	Saigon Baigur / District 9 Distilling Company
Ingrediënten:	16 botanicals: kaneel, engelwortel, zoethoutwortel, venkelzaad, steranijs, Lotus bloem, groene en zwarte kardemon, Phu Quoc peper, rawit, drakenfruit, gember, citroengras, jeneverbes, citroenschil en Boeddha's hand (citrusvrucht)
Kleur:	Helder, kleurloos
Geur:	Levendige Citrus aroma's , met florale nuances en tonen van exotische specerijen.
Smaak:	Pittige aanzet van Citrus, gevolgd door aromatische specerijen, met in de finale een aangenaam fruitig-kruidig zoetje.
Rijping:	nvt
Leeftijd / jaartal:	nvt
Alc %:	43%
Website producent:	https://saigonbaigur.com

