

Isprobajte prvi istarski craft gin - odličan je!

Priču o zagrebačkom cafeu Finjak već sigurno svi znate, možda vam je čak i omiljeni kafić u gradu. Svake sezone donose uzbudljive novosti - od zimske božićne bajke, valentinovskog romantičnog ugođaja..., a za ljeto su nam pripremili nešto što je idealno za borbu protiv vrućina

Od ovoga tjedna u ponudi zagrebačkog Finjaka naći ćete jedno jako zanimljivo domaće piće - u ponudi imaju prvi pravi istarski craft gin kojeg proizvode njihovi obiteljski prijatelji iz destilerije Aura čije ste vrhunske likere sigurno već probali.

Gin proizvodi obiteljska istarska destilerija pod brendom Aura, a omiljeno piće nastaje tako da se bobice smreke, koje se beru na velikom prostranstvu iznad Buzeta, Ćićariji, koje se proteže od Slovenije pa do Učke, nakon branja provuku kroz muljaču te se stavljaju na maceraciju u žitni destilat tri mjeseca. Nakon toga slijedi ponovna destilacija s dodatkom još osam začina, mažurana, anisa, kima, majčine dušica, limuna, naranče, korijandra te đumbira.

Prilikom destilacije prolazi proces filtracije kroz aktivni ugljen, tako da je dobio ime Karbun što je stara riječ za ugljen. A ono što će vas, koji ćete u Finjak doći uživati u obožavanom ljetnom piću, najviše zanimati je da se poslužuje s grumenima aktivnog ugljena, suhim tonikom, kriškom ili korom naranče. I ledom, naravno.

Gin je destilirani 2017. godine u količini od 1000 boca, a ove godine ta brojka raste. Zato brzo svi trk do Finjaka i probajte ovaj istarski rubin.