

35N

Η ΚΡΗΤΗ ΣΤΟ COCKTAIL ΜΑΣ

Τα παραδοσιακά αποστάγματα εξελίσσονται για να διεκδικήσουν μια θέση στα πιο ενημερωμένα bars. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αυτής της εξέλιξης, η τσικουδιά 35N από το Ρέθυμνο.



Γεννημένη στον 35ο παράλληλο της Γης, εκεί όπου η Κρήτη ξεδιπλώνει μια γαστρονομική ιστορία χιλιάδων ετών, η τσικουδιά 35N παράγεται στο πρότυπο αποστακτήριο του Ηλία Μελισουργού με τη μέθοδο της κλασματικής ασυνεχούς απόσταξης. Το αποτέλεσμα: Μια premium παλέτα 9 κωδικών, που περιλαμβάνει ισορροπημένα blends αλλά και σπάνια μονοποικιλιακά αποστάγματα από Syrah, Μοσχάτο Σπίνας και Malvasia di Candia Aromatica, ορισμένα εκ των οποίων έχουν παλαιωθεί υπομονετικά σε γαλλικά δρύινα βαρέλια.

Αν και κάθε ετικέτα έχει τον δικό της γαστρονομικό προσανατολισμό, συνοδεύοντας ιδανικά από φρέσκο

ψάρι μέχρι premium κοπές κρέατος και επιδόρπια, η 35N αποκαλύπτει τον πιο γοητευτικό της χαρακτήρα στα καλοκαιρινά sunset sessions και τις νύχτες δίπλα στο κύμα. Με την καθαρότητα, τα πλούσια αρώματα και τη μεταξένια της υφή, μετατρέπεται στην ιδανική, home-grown βάση για δροσερά signature cocktails. Αντικαθιστώντας τα mainstream διεθνή spirits, το κρητικό απόσταγμα δίνει μια αναπάντεχη, μεσογειακή διάσταση σε κλασικές συνταγές, επιβεβαιώνοντας τη δυναμική των ελληνικών labels στο σύγχρονο mixology.

INFO Το 35N Cretan Distillery βρίσκεται στον Πηγαϊνό Κάμπο Ρεθύμνου και είναι επισκέψιμο κατόπιν συνεννόησης (Τηλ.: 28310 71568) • sales@35n.gr • 35n.gr