



## BOMBAY SAPPHIRE

לאחר זיקוק משולש של 100% שעורה, מוכנס התזקיק לדוד נוסף - יחיד בעולם (Head Carter). מבנה הדוד, המשמש לייצור המשקה Sapphire Bombay החל מיום היווסדו, מאפשר רק לאדי האלכוהול הזכים ביותר לעבור דרכו. במסלולם, מה שהופך את ג'ין Bombay Sapphire לכה עדין, עשיר ואיכותי, עוברים האדים דרך סלי נחושת המלאים בתבלינים המשמשים להעשרת הטעם של התזקיק הראשוני. מותגי ג'ין אחרים מרתחים את התזקיק ביחד עם התבלינים, אולם Bombay Sapphire, בשאיפה להשיג טעם עשיר רחב יותר וארומטי עם איזון יוצא דופן משתמשים בשיטה זו המכונה העשרה באדים.

בטעמו של Sapphire Bombay מעורבים 10 תבלינים שונים. את התבלינים בוחר המאסטר דיסטילר של Sapphire Bombay מכל העולם בהתאם למראה, הארומות והאיכות שלהם. בין התבלינים: קליפות לימונים מספרד, שורש אנג'ליקה מסקסוניה, גרגרי גן עדן מדרום אפריקה, שוש מסין, קינמון מאינדונזיה, זרעי כוסברה ממרוקו, קציה מהודו וסין, פלפל מעוטר מאינדונזיה, שקדים מספרד וכמובן ליבו של הג'ין הערער מטוסקנה שבאיטליה.