



## STAR OF BOMBAY

ביטוי עוצמתי ונועז יותר לסגנון הג'ין המפורסם של המותג, Bombay of Star, הינו ג'ין אולטרה פרימיום בעל טעם עשיר ומסתורי, הקרוי על שמה של אבן ספיר במשקל 182 קראט ובחיתוך קבושון מסרי לנקה.

תהליך הייצור דומה לתהליכם של יתר מוצרי הג'ין של המותג, אולם הוא נעשה איטי יותר על מנת להבטיח ביטוי של כלל המרכיבים הבוטניים בצורה האולטימטיבית. כך מתקבל משקה ארומתי יותר ועשיר יותר בטעם.

בטעמו של Bombay of Star מעורבים 12 תבלינים שונים (2 נוספים על ה-10 של Sapphire Bombay). את התבלינים בוחר המאסטר דיסטילר של Bombay Sapphire מכל העולם בהתאם למראה, הארומות והאיכות שלהם. התבלינים המיוחדים את Star of Bombay הם מאסק מאקוודור ותפוזי ברגמוט ממחוז קלבריה שבאיטליה. התבלינים הנוספים הם: קליפות לימונים מספרד, שורש אנג'ליקה מסקסוניה, גרגרי גן עדן מדרום אפריקה, שוש מסין, קינמון מאינדונזיה, זרעי כוסברה ממרוקו, קציה מהודו וסין, צמח אנג'ליקה מגרמניה, שקדים מספרד וכמובן ליבו של הג'ין הערער מטוסקנה שבאיטליה.

לאחר זיקוק משולש של 100% שעורה, מוכנס התזקיק לדוד נוסף - יחיד בעולם. מבנה הדוד, המשמש לייצור המשקה החל מיום היווסדו, מאפשר רק לאדי האלכוהול הזכים ביותר לעבור דרכו. במסלולם האיטי, מה שהופך את ג'ין Star of Bombay לכה עדין, עשיר

ואיכותי, עוברים האדים דרך סלי נחושת המלאים  
בתבלינים המשמשים להעשרת הטעם של התזקיין  
הראשוני.