

SAS DISTILLERIES

Tradition, Craft & Quality

Sas Distilleries BVBA

Kwakkelstraat 71
9190 Stekene
België

info@sasdistilleries.com

www.sasdistilleries.com



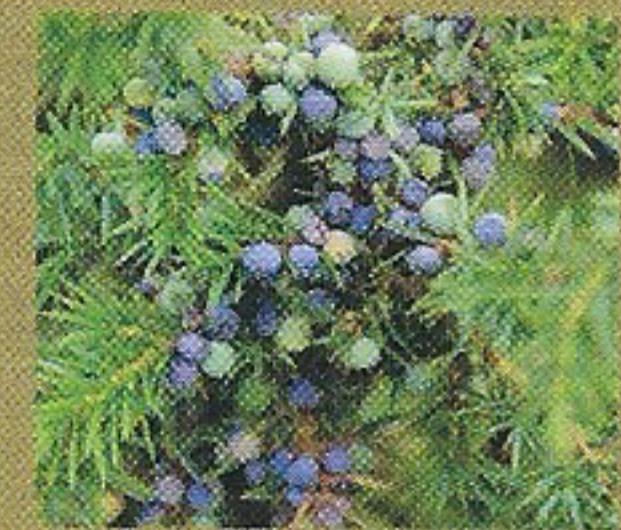
Angelicus®

Angelicus Gin wordt geproduceerd in kleine hoeveelheden (ongeveer 200 flessen per batch) in een traditionele koperen ketel en koker. De op maat gemaakte ketel en koker werden door dr. Sas zelf ontworpen op basis van oude wereldberoemde Belgische stookkolommen en stookketels.

Angelicus Gin is gebaseerd op een oud recept uit de Tachtigjarige Oorlog (1568 – 1648) waaruit later de jenever is ontwikkeld en vervolgens gin. Al de gebruikte kruiden stonden bekend (en deels nog steeds) voor hun heilzame werking op de spijsvertering.

Het belangrijkste kruid is uiteraard de jeneverbes. De naam Angelicus verwijst naar één van de gebruikte kruiden, namelijk de engelwortel (Angelica archangelica). Dit kruid geeft Angelicus Gin zijn karakteristieke body en (na-)smaak.

Angelicus refereert ook naar de gekende figuur "Broeder Angelicus" uit Stekene die gedurende vele jaren schoolhoofd was van de jongensschool in Stekene. Hij was zeer gevreesd bij de scholieren en stond erom bekend om vaak "nen goede druppel" te drinken.



jeneverbes



engelwortel



Niettegenstaande er een beperkt aantal kruiden gebruikt worden (minder dan 10), is Angelicus Gin zeer krachtig van smaak. Hij is zeer beladen met fytochemische stoffen uit de gebruikte kruiden, diewelke vaak tot zeven keer hoger gedoseerd worden dan in vele andere gins. Om deze reden wordt Angelicus Gin opaak bij koudere temperaturen. Angelicus Gin is puur een perfect degustief, maar kan ook als aperitief gedronken worden, met wat ijs of in een cocktail.

Als gin-tonic is het omwille van zijn zeer kruidig karakter, het best om Angelicus Gin te combineren met een schijfje limoen of pompelmoes, eventueel een stukje zoethout en een tonic met citrus toetsen (Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Erasmus Bond Dry Tonic).

