

Gin Hilbing nace en pequeños alambiques de la destilería familiar y artesanal Hilbing Franke, con una antigua receta de 140 años y el talento creativo de Rolando Hilbing, nuestro Master Distiller.

Mixtura de cinco finos botánicos naturales que se sienten y combinan armoniosamente en el aroma, y en el fresco y delicado sabor tan peculiar de gin Hilbing. El centro del equilibrio está en la pasión y el sentimiento de las uvas Malbec

- Frescas bayas de enebro de la Patagonia
- Pasas de uva Malbec
- Pétalos de rosas silvestre del piedemonte de Mendoza
- Semillas de cilantro tostadas de la región pampeana
- Flores de tilo de centenarios árboles de la casa paterna de los Hilbing

Gin Hilbing was born in small stills of the Hilbing Franke family and artisanal distillery, with an ancient recipe of 140 years and the creative talent of Rolando Hilbing, our Master Distiller.

Mixture of five fine natural botanicals that feel and combine harmoniously in the aroma, and in the fresh and delicate flavor so peculiar to Hilbing gin. The center of balance is in the passion and feeling of Malbec grapes.

- Fresh juniper berries from Patagonia
- Malbec Raisins
- Petals of wild roses from the piedmont of Mendoza
- Toasted coriander seeds from the Pampas region
- Linden flowers of centenary trees of the father's house of the Hilbing



HILBING
LONDON DRY
GIN



*Cristalino, incoloro.
Crystalline, colorless.*



*Delicado, y floral dado por la perfecta combinación de Tilo, Rosas, Jazmín Cítricos.
Delicate, and floral given by the perfect combination of Linden, Roses, Citrus Jasmine.*



*Es elegante y amable, producto de la maceración de pasas de uva MALBEC que se amalgaman con el enebro y coriandro de manera única.
It is elegant and friendly, product of the maceration of MALBEC raisins that are mixed with juniper and coriander in a unique way.*

CONT. 750 c.c. **ALCO.** 40% v/v

El agua pura de deshielo de Los Andes Mendocino, y el alcohol de granos que se destila continuamente cuatro veces (tetra destilado), completan este gin extraordinario y moderno.

CONTACTO:

info@hfdistillery.com.ar
www.hfdistillery.com.ar
+549 2616303184



DIRECCIÓN:

Lateral Oeste Acceso Sur S/N
entre Zapiola y Anchorena
Mayor Drummond Lujan de Cuyo
CP(5507) Mendoza Argentina



The pure melting water of the Andes Mendocino, and the alcohol of grains that is distilled continuously four times (distilled tetra), complete this extraordinary and modern gin.