

Another Hendrick's, dopo 10 anni arriva una nuova referenza nel range Hendrick's



Cacao e fiore d'arancio compongono la coppia botanica alla base del raddoppio di Hendrick's Gin, iconico distillato ideato nel 1999 dalla Master Distiller Lesley e divenuto in breve tempo un game changer assoluto della categoria gin. [Another Hendrick's](#) rappresenta la prima aggiunta permanente alla gamma in quasi un decennio e la prima vera estensione dell'identità del brand dalla sua nascita.

In un'azienda dove tutto è sempre stato costruito sulla dualità, a cominciare dai due alambicchi (il Bennett Still e il Carter-Head Still) che lavorano in modo opposto e complementare, per proseguire con le due infusioni iconiche (rosa damascena e cetriolo) che nessuno avrebbe mai pensato di abbinare al gin prima del 1999, oggi quel "doppio" si traduce anche nel nuovo prodotto. Another Hendrick's nasce dallo stesso Dna, dallo stesso Gin Palace sulla costa scozzese dell'Ayrshire, dalla stessa mente visionaria di Leslie, ma sceglie un registro completamente diverso. Bottiglia bianca contro bottiglia nera. Fava di cacao e fiore d'arancio contro rosa e cetriolo. Profondità vellutata contro freschezza vegetale. Lo stesso brand, due mondi sensoriali agli antipodi.