



E.S.T. DISTILLED 2021  
**BIG SIR**  
*Dry Gin*  
SMALL BATCHED





# *Μία συνταγή μισού αιώνα αναλλοίωτη στο χρόνο...*



Ένα ελληνικό τζιν με έντονο χαρακτήρα και μία ιστορία 60 ετών ξεκινάει σήμερα το ταξίδι του από την Καλαμάτα για να κατακτήσει όλη την Ελλάδα και όχι μόνο.

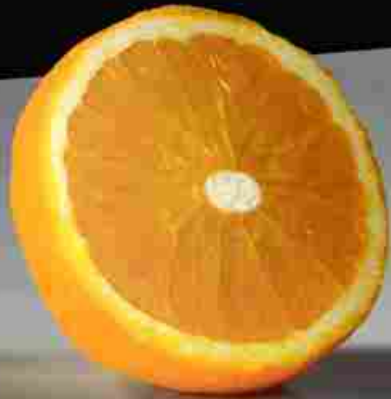
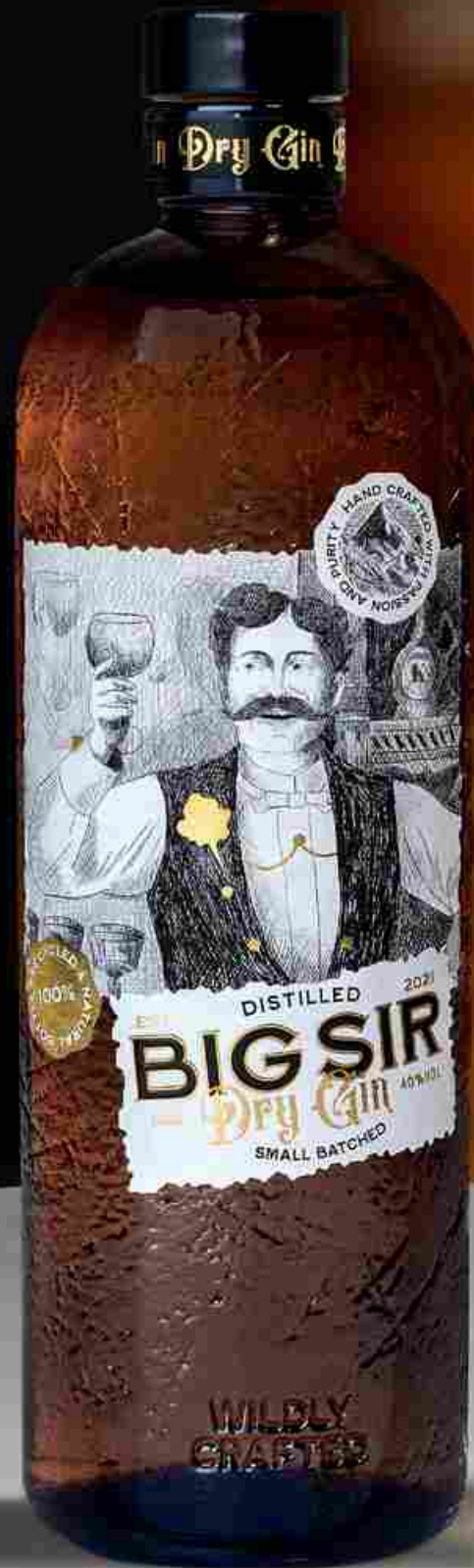
Μία καλά κρυμμένη συνταγή του 1962 με τα αρώματα της μεσσηνιακής γης και την υπογραφή του “Μεγάλου Κυρίου”, ταξιδεύει τρεις γενεές για να βρει σήμερα τη θέση της σε μία υψηλής αισθητικής, χειροποίητη φιάλη εμπνευσμένη από την αξία του αυθεντικού μέσα στο χρόνο.

Με το όνομα του εμπνευστή και περισσότερα από 60 χρόνια τεχνογνωσίας, παράδοσης και ιδιαίτερης προσοχής στη λεπτομέρεια, το μεσσηνιακής καταγωγής τζιν “BIG SIR®” είναι ένα μοναδικό απόσταγμα πολύτιμων βοτάνων και κρυστάλλινου νερού από τις πηγές του Ταυγέτου, έτοιμο να γοητεύσει ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Το όραμα του “Μεγάλου Κυρίου”, για τη δημιουργία ενός ελληνικού τζιν εμπνευσμένο από τα αρώματα της μεσσηνιακής γης που να ξεχωρίζει και να αναδεικνύει το ελληνικό στοιχείο, σήμερα γίνεται πραγματικότητα με το μεράκι και την τέχνη της ποιοτικής ΚΩΣΤΕΑ εδώ και τρεις γενεές.



EST 70CL **BIG SIR** DISTILLED 2021  
**Dry Gin** 40%VOL  
SMALL BATCHED







# Η ιστορία της συνταγής...



Το “BIG SIR®” είναι ένα premium dry gin με ελληνική ταυτότητα και ιδιαίτερα έντονο χαρακτήρα που το διαφοροποιεί γευστικά και το καθιστά μοναδικό. Μία συνταγή πολύτιμων βοτάνων της μεσσηνιακής γης μαζί με κρυστάλλινο νερό από τις πηγές του Ταυγέτου. Ένα βοτανικά ισορροπημένο απόσταγμα πλούσιων αρωμάτων και συστατικών υψηλής ποιότητας με την υπογραφή της οικογένειας ΚΩΣΤΕΑ και την πίστη στις παραδοσιακές τεχνικές απόσταξης από το 1962.

Εμπλουτισμένο απαλά με τα ιδιαίτερα αρώματα που απελευθερώνουν τα βότανά του, η μοναδική γεύση του “BIG SIR®” δημιουργείται αποκλειστικά με τη μέθοδο της απόσταξης, μίας ξεχωριστής διαδικασίας που το διαφοροποιεί ποιοτικά και το τοποθετεί επάξια στην κατηγορία των premium gin. Το αποτέλεσμα είναι ένα τέλεια ισορροπημένο γευστικά gin, με νότες άγριων βοτάνων, ανθέων και μπαχαρικών της μεσσηνιακής γης.





## Τα πολύτιμα βότανά μας

Βαθύ, πλούσιο και μαγικό ξεσηκώνει τις αισθήσεις και γοητεύει το στόμα με την πρώτη γουλιά. Μία μίξη των κλασικών βοτάνων, αρκεύθου και κόλιαντρου μαζί με τις ιδιαίτερες νότες του λεμονιού, του φασκόμηλου και του μοσχοκάρυδου συνθέτουν ένα τζιν με φρέσκο, αρωματικό φινίρισμα, αντάξιο του πνεύματος όσων επιθυμούν να ζουν μοναδικές γευστικές εμπειρίες.

**Η ελληνική φύση & τα αρώματα της μας ενέπνευσαν σε κάθε βήμα της δημιουργίας του**



### **Κόλιαντρο**

Προσφέρει μια δροσερή και αρωματική γεύση χαρίζοντας του μία διακριτική νότα εσπεριδοειδών.

### **Μοσχοκάρυδο**

Προσδίδει μια ζεστή, ελαφρώς πικάντικη και ξυλώδη γεύση τόση όση να θυμίζει τις νότες και την σπιρτάδα αυτού του ιδιαίτερου μπαχαρικού.



### **Κρυστάλλινο νερό Ταϋγέτου**

Ένα από τα πολυτιμότερα συστατικά της φύσης και το βασικό συστατικό της διαφοροποίησης του από τα υπόλοιπα τζιν, το κρυστάλλινο νερό από τις πηγές του Ταϋγέτου είναι το βασικό συστατικό της μοναδικότητας αυτής της συνταγής.

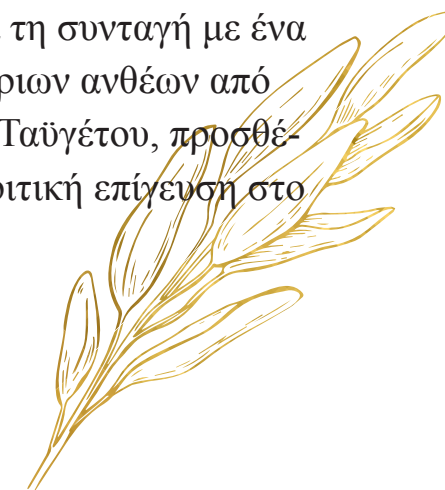


### **Φλούδες λεμονιού**

Η παρουσία του χαρίζει φρέσκο άρωμα καθώς και μία διακριτική οξύτητα καθιστώντας το πιο πληθωρικό.

### **Φασκόμηλο Ταϋγέτου**

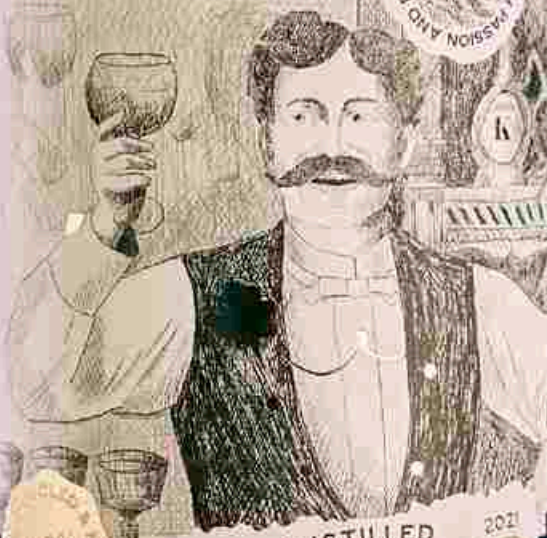
Διάσημο για τις ευεργετικές του ιδιότητες, μαζεμένο ένα ένα με το χέρι, αρωματίζει τη συνταγή με ένα λεπτό άρωμα άγριων ανθέων από τις κορυφές του Ταϋγέτου, προσθέτοντας μια διακριτική επίγευση στο στόμα.





Big Sir Dry Gin

HAND CRAFTED  
AND PURITY



EST. 1847  
**BIG SIR**  
70CL  
SMALL BATCHED  
DISTILLED 2021





**Η τέχνη  
της απόσταξης.  
"Η αξία του  
αυθεντικού μέσα  
στο χρόνο"**



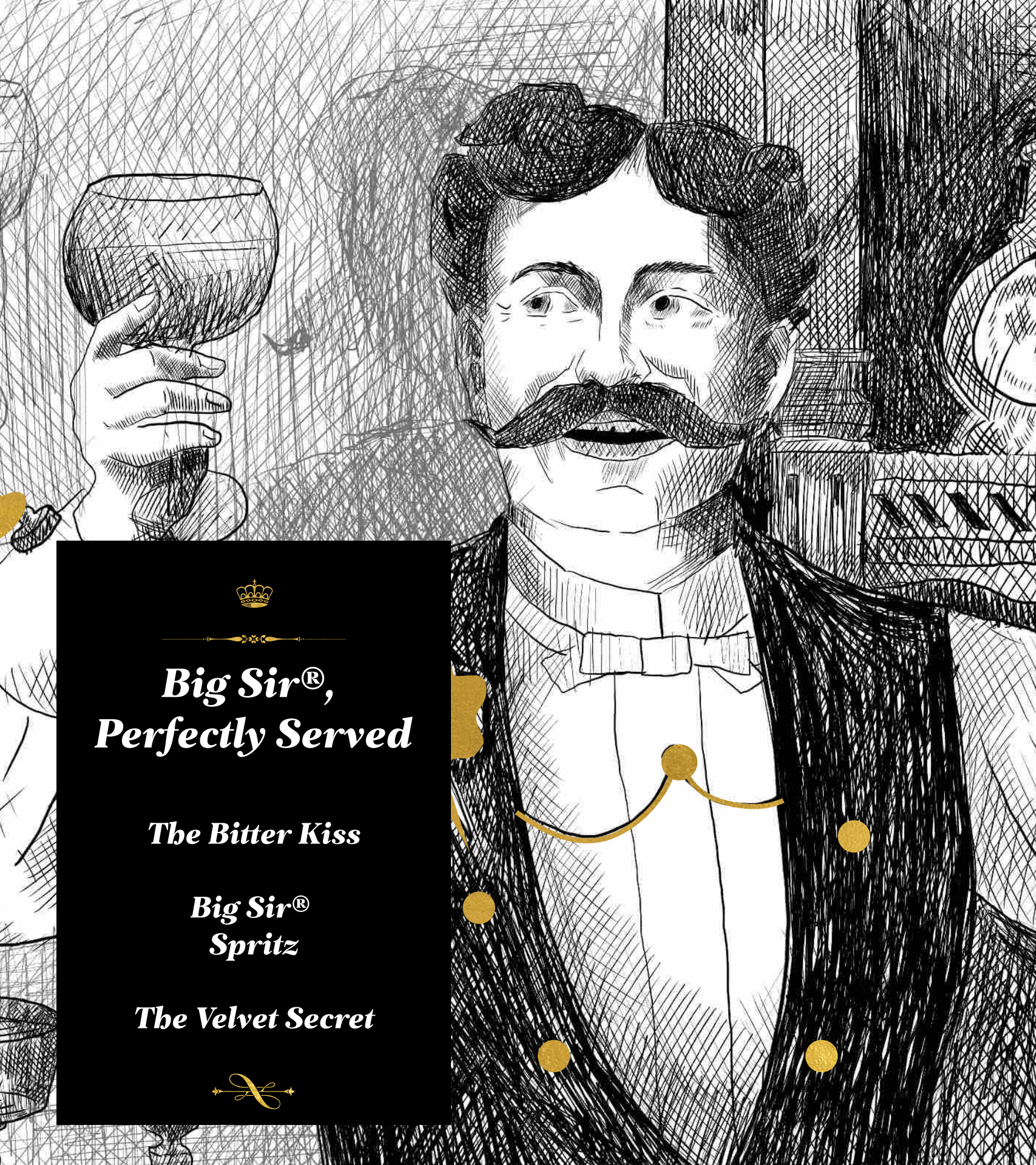
Όχι μόνο τα συστατικά είναι υψηλής ποιότητας, αλλά είναι και αποκλειστικά επιλεγμένα από τους πιο ευγενείς καλλιεργητές της μεσοηνιακής γης. Για αυτό το λόγο και μετά από πολλές δυσκολίες που ξεπεράσαμε, αναπτύξαμε τη δική μας διαδικασία πολλαπλής απόσταξης με στόχο την ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του κάθε ενός συστατικού ξεχωριστά.

Έτσι, υπερήφανα σήμερα μπορούμε να πούμε ότι πετύχαμε ένα τέλεια ισορροπημένο τζιν όπως ακριβώς το είχε οραματιστεί ο δημιουργός του πριν από 60 χρόνια, πολύπλοκο, αρμονικό και απόλυτα εναρμονισμένο με τον τόπο που το γέννησε..

Υψηλής αισθητικής φιάλη από 100% ανακυκλώσιμο γυαλί. Ένα χειροποίητο μπουκάλι, μικρής παραγωγής, εμπνευσμένο από την ιστορία του αποστάγματος και τη φιλοσοφία που το χαρακτηρίζει, αυθεντικό στο χρόνο και πιστό στις αξίες της οικογένειας ΚΩΣΤΕΑ από το 1962 μέχρι σήμερα.







  
**Big Sir<sup>®</sup>,  
Perfectly Served**

**The Bitter Kiss**

**Big Sir<sup>®</sup>  
Spritz**

**The Velvet Secret**



### ● **"The Bitter Kiss"**

Συστατικά:  
1/2 λάιμ σε 4 κομμάτια  
25ml σιρόπι ζάχαρης  
ή σιρόπι δυόσμου  
6 φύλλα δυόσμου  
50ml Big Sir<sup>®</sup> Gin  
150ml tonic water

### ● **"Big Sir<sup>®</sup> Spritz"**

Συστατικά:  
50ml Big Sir<sup>®</sup> Gin  
20ml λικέρ ΚΩΣΤΕΑΣ<sup>®</sup>  
Μαστίχα Λεμόνι  
λίγες σταγόνες λάιμ  
10ml Aperol  
20ml Prosecco  
top up soda water

### ● **"The Velvet Secret"**

Συστατικά:  
50ml Big Sir<sup>®</sup> Gin  
25ml ΛΙΚΕΡΑΚΙ<sup>®</sup>  
Φράουλα  
1/2 χυμό λάιμ  
20ml πουρέ φράουλα  
ή μαρμελάδα φράουλα

### **Προετοιμασία:**

Αναμίξτε το λάιμ, το σιρόπι ζάχαρης ή το σιρόπι δυόσμου σε ένα ποτήρι Highball και πιέστε ελαφρά με το muddler. Στη συνέχεια προσθέστε τα φύλλα δυόσμου, το τζιν, τριμμένο πάγο και στο τέλος το tonic water. Ανακατέψτε απαλά και γαρνίρετε με μία φλούδα λάιμ ή λίγα φρέσκα φύλλα δυόσμου.

### **Προετοιμασία:**

Σε ένα ποτήρι κρασιού γεμάτο παγάκια προσθέστε όλα τα συστατικά με την παραπάνω σειρά. Ανακατέψτε απαλά και γαρνίρετε με μία φλούδα λεμονιού ή πορτοκαλιού και λίγα φύλλα φασκόμηλου.

### **Προετοιμασία:**

Σε ένα shaker ή σε ένα blender προσθέστε και ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά μαζί. Αν χρησιμοποιήσετε shaker σουρώστε δύο φορές σε ένα παγωμένο ποτήρι. Αν χρησιμοποιήσετε blender προσθέστε τριμμένο πάγο να γίνει frozen. Σερβίρετε σε ποτήρι flute, αφού πρώτα έχετε αλατίσει το χείλος του ποτηριού.





**FRAGILE**  
**ΕΥΘΡΑΥΣΤΟ**

Μονάδα Παραγωγής & Κατάστημα Λιανικής Πώλησης:  
Αναγνωσταρά 35, 24100 Καλαμάτα  
Μονάδα Παραγωγής 2: Μπιζανίου 6, 24100 Καλαμάτα  
Αποθήκες: Συνοικία Γουλιμίδες, 24100 Καλαμάτα  
Main Store: 35 Anagnostara Str. Kalamata 24100  
Branch: 6 Bizaniou Str. Kalamatas 24100  
Warehouse: Goulimides Kalamatas  
T.: +30 27210 22604  
info@kosteas.gr | www.kosteas.gr

