

Gin Citadelle

JARDIN D'ÉTÉ



Kategorie	Dry Gin
Herstellung/ Facts	Destilliert wird dieser Gin auf Château de Bonbonnet im Herzen der Region Cognac in Frankreich. Hier kommen 9 Pot-Still-Destillierapparate zum Einsatz, die alle ca. 50 Jahre alt sind und 25 hl fassen. Der Grundstoff ist ein Destillat aus französischem Weizen, der zuvor 3 Mal destilliert wurde. Eine Infusion von 22 Früchten und Botanicals gibt diesem Destillat danach seinen unverwechselbaren Geschmack.
Botanicals	Wacholder, Zitronen, Zitronenschalen, Melonenfleisch, Orangenschalen, Yuzuschalen, Iriswurzel, Mandeln, Fenchel, Sternanis, Kardamom, Muskatnuss, Veilchen, Koriander, Kubebenpfeffer, Kassia, Lakritz, Bohnenkraut, Sezuanpfeffer, Engelwurz, Kumin, Zimt
Bouquet	Sehr frischer und intensiver Duft von Wacholder und Zitrusfrüchten (Orangen, Yuzus und kandierte Zitronenschalen), der durch floral-würzige Noten ergänzt wird.
Gaumen	Er ist elegant, delikater und wundervoll frisch im Geschmack mit anfänglich floralen Noten, die sich im Verlauf aber zu deutlich fruchtigeren und würzigeren Aromen entwickeln. Anklänge von Melonen, Tangerinen, Muskatnuss, Sternanis und Iriswurzeln.
Perfect Serve	Gin & Tonic mit Zitronenzeste

Artikel-Nr.	Flaschengröße	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
8332	70 cl	41,5 % vol.	3460410532077	43460410532198