

Gin Citadelle

Original



Kategorie	Dry Gin
Herstellung/ Facts	<p>Beste Ausgangsprodukte, wie Wacholder und 18 ausgesuchte, exotische Kräuter (diese werden 5 bis 7 Tage in überdimensionalen Netzen in Alkohol eingelegt), sind die Voraussetzungen für unseren Gin.</p> <p>Destilliert wird unser Gin CITADELLE seit 2021 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. Drei Mal brennt der Destillateur unseren Gin, um ihn so geschmeidig zu machen wie er ist. Danach gibt er zu diesem neutralen, sehr reinen Alkohol das Mazerat der aromatischen Kräuter und Gewürze hinzu und destilliert ein viertes Mal. Das sogenannte „Herz“ dieser letzten Destillation wird nun in Flaschen gefüllt.</p>
Kräuter u. Gewürze	<p>Wacholder, Koriander, Iris, Kubebenpfeffer, Mandeln, Kassia, Fenchel, Lakritz, Sternanis, Bohnenkraut, Zitronenschale, Muskatnuss, Orangenschale, Engelwurz, Kardamom, Kreuzkümmel, Veilchen, Zimt, Paradieskörner</p>
Bouquet	<p>Der CITADELLE Gin, ein London Dry Gin, hat ein feines, delikates und duftendes Bouquet nach Zitrus und frischen Blumen.</p>
Gaumen	<p>Er ist elegant, voll und geschmeidig, außerordentlich aromatisch, mit einem komplexen Gaumen von Wacholder und Kräutern. Dazu präsentiert er sich mit einem frischen aromatischen Abgang.</p>

Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6026	70 cl	44 % vol	3460410507877	43460410507875



FERRAND
 DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND DEUTSCHLAND GmbH

office@cognacferrand.de

www.ferrand-spirits.de · Facebook/Instagram: FerrandDeutschland