



# Gin Citadelle

## No Mistake Old Tom



<b>Rohstoff</b>	Französischer Weizen
<b>Destillation</b>	Open Flame Destillation, 25 hl Pot Still
<b>Herstellung</b>	Nach der Destillation lagerte dieser Gin ca. 6 Monate in ausgewählten Holzfässern. Das Besondere daran ist die Zutat „Aged Sugar“, ein karibischer brauner Zucker, der in Kupferkesseln geröstet und leicht karamellisiert wurde, dann 3 bis 4 Monate zusammen mit einem kleinen Anteil Gin in Cognac-Fässern lagerte.
<b>Farbe</b>	Gold
<b>Bouquet</b>	In der Nase frisch und kräftig. Zu Beginn Anklänge von Wacholder, Orangenschale und Kardamom. Im weiteren Verlauf kommen blumige Aromen von Jasmin und Geißblatt hinzu, sowie Fenchel, Kreuzkümmel und leicht süße Anklänge von Kaffee und Vanille.
<b>Gaumen</b>	Am Gaumen vollmundig und elegant mit bittersüßen Profilen von kandierten Zitronenschalen, schwarzem Edelkraut, Anis und Mandeln. Im weiteren Verlauf würzige Noten von Muskanuss, Zimt und Kubebenpfeffer. Ein sehr langes Finish, das blumig, würzig und holzig zugleich ist. Noten von Koriander, Veilchen, Engelwurz, Kreuzkümmel, Paradieskörner und Lakritz werden deutlich.
<b>Im leeren Glas</b>	Aromen von Wacholder, Pinienharz, Zitronenschale und Vanille.
<b>Gewürze</b>	Wacholder, Génépi, Mandeln, Paradieskörner, Iris, Kardamom, Zitrone, Zimt, Koriander, Muskatnuss, Kubebenpfeffer, Orangen, Sternanis, Veilchen, Yuzu, Fenchel, Kreuzkümmel, Kornblume, Gewürzrinde, Engelwurz, Lakritz, Bohnenkraut

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Karton
6059	50 cl	46%	3460410530707	43460410530705



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

**FERRAND DEUTSCHLAND GmbH**

**office@cognacferrand.de**

**www.ferrand-spirits.de · facebook.de/FerrandDeutschland**