



Gin Citadelle

Original



Herstellung/ Facts	<p>Beste Ausgangsprodukte, wie Wacholder und 18 ausgesuchte, exotische Kräuter (diese werden 5 bis 7 Tage in überdimensionalen Teebeuteln in Alkohol eingelegt), sind die Voraussetzungen für unseren Gin.</p> <p>Destilliert wird unser Gin CITADELLE auf unserer Domäne Logis d'Angeac in der Region Cognac. Hier kommen die Charentaiser Pot-Still-Destillierapparate zum Einsatz, die in der Zeit von November bis Ende März für das Brennen von Cognac benutzt werden. 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 Fässer und in Flaschen gefüllt.</p>
Kräuter u. Gewürze	<p>Wacholder, Koriander, Iris, Kubebeinpfeffer, 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%	3460410507877	43460410507875



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH
office@cognacferrand.de

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