



Gin Citadelle Extrême No° 2 Wild Blossom



Herstellung	<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.</p> <p>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. Destilliert mit Wacholder und 18 aromatischen Kräutern und Gewürzen.</p> <p>Nach der 4. Destillation wurde eine Infusion von Wildkirschblüten hinzu gegeben. Dieser Gin reifte 5 Monate in Wildkirsch-Fässern.</p>
Farbe	helles Gold
Bouquet	Frisch und blumig, mit fruchtigen Anklängen.
Gaumen	Die floralen Noten der Wildkirschblüten harmonisieren perfekt mit den feinen Eindrücken des Wildkirschfasses. Anklänge von roten Früchten und frischen Haselnüssen vermählen sich zu einer harmonischen, einzigartigen Komposition.
Gewürze	Wacholder, Koriander, Kubebenpfeffer, Iris, Mandeln, Gewürzrinde, Fenchel, Lakritze, Sternanis, Orangenschalen, Zitronenschalen, Kardamom, Veilchen, Paradieskörner, Zimt, Engelwurz, Muskatnuss, Kreuzkümmel, Bohnenkraut, Wildkirschblüten

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Karton
6027	70 cl	42,6%	3460410530684	43460410530682



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND DEUTSCHLAND GmbH

office@cognacferrand.de

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