

CITADELLE

GIN DE FRANCE

RÉSERVE

Gin Citadelle

Réserve



Herstellung/ Facts

Beste Ausgangsprodukte, wie Wacholder und 21 ausgesuchte, exotische Kräuter (diese werden 5 bis 7 Tage in überdimensionalen Teebeuteln in Alkohol eingelegt), sind die Voraussetzungen für unseren Gin.

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. Wir wählten Holzfässer von Akazien, Kastanien, Maulbeer- und Wildkirschbäumen und französischen Eichen aus. Nach einer Lagerung von 5 Monaten ruht das Cuvée vor der Abfüllung noch ein paar Wochen in einem großen Holzfass.

Kräuter u. Gewürze

Wacholder, Koriander, Iris, Kubebenpfeffer, Mandeln, Kassia, Fenchel, Lakritz, Sternanis, Bohnenkraut, Zitronenschale, Muskatnuss, Orangenschale, Engelwurz, Kardamom, Kreuzkümmel, Veilchen, Zimt, Paradieskörner, Heidelbeeren, Yuzu, Génépi

Bouquet

In der Nase entwickeln sich frische und würzige Aromen, Noten von weißen Blumen, weißem Pfeffer, Kreide, Kapern und Zitrusfrüchten.

Gaumen

Im Mund entwickelt sich nach und nach der subtile, feine Geschmack von kandierten Zitrusfrüchten, Vanille, Blumen, Zimt und Holz. Viel Finesse im Abgang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6039	70 cl	45,2%	3460410529428	43460410529426



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND DEUTSCHLAND GmbH

office@cognacferrand.de

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