

G'Vine Floraison Dry Gin

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | GGVF0700 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Merpis |
| Abfüller | Euro Wine Gate S.A.S., Villevvert, 16100 Merpins, Frankreich |
| Marke | G'Vine |
| Typ | Dry Gin |
| Anwendung | pur, als Gin&Tonic oder für Cocktails diverser Art, z.B. Tom Collins, Martinez, Ramos Gin Fizz, Gin Basil Smash... |
| Degustationsnotiz | mit grasig-floralen und frisch-würzigen Noten. Zu erkennen sind Trauben, Limetten, Ingwer sowie Wacholder. |
| Verkehrsbezeichnung | Destillierter Gin |
| Details | aus einem Traubendestillat hergestellt; mit Rebenblüten und zehn weiteren Botanicals angereichert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Bei diesem aussergewöhnlichen Gin bilden Weintrauben der Sorte Ugni Blanc die Grundlage - aus ihnen wird ein neutrales Destillat hergestellt, das infolge von mehrere Tage andauernden Mazerationsvorgängen die Aromen von insgesamt elf Botanicals aufnimmt. Als Leitbotanical dienen handverlesene Rebenblüten, die nur während weniger Tage im Juni in den Weinbergen aufzufinden sind, bevor sie sich zu Weintrauben weiterentwickeln. Ergänzend kommen Ingwerwurzel, Lakritz, Cassia-Rinde, Koriander, Wacholderbeeren, Kubeben-Pfeffer, Muskatnuss und Limette hinzu. Die Zutaten werden nach botanischen Gruppen getrennt im Traubenalkohol eingelegt (Blüten - Wacholderbeeren - Gewürze - Bitter-Zutaten), woraufhin Brennmeister Jean-Sébastien Robicquet die vier Mazerate im optimalen Verhältnis zusammenbringt und den finalen Destillationsdurchgang einleitet.