

# CITADELLE GIN ERÖFFNUNG DER NEUEN DESTILLERIE

Pressemitteilung





# NEUE DESTILLERIE FÜR CITADELLE GIN

1996 kreierte Alexandre Gabriel den ersten handgemachten französischen Gin auf dem Château de Bonbonnet in der Region Cognac im Herzen Frankreichs.

Destilliert wurde ab diesem Zeitpunkt in Kupfer-Pot Stills, die in der Zeit von September bis März zum Brennen von Cognac verwendet wurden. In den Sommermonaten, in denen laut Gesetz kein Cognac gebrannt werden darf, nutzte Gabriel die Pot Stills um den schmackhaften und authentischen CITADELLE Gin zu produzieren.

Ein Vierteljahrhundert später, pünktlich zum 25-jährigen Jubiläum der Marke CITADELLE Gin,

eröffneten Alexandre Gabriel und sein Team von MAISON FERRAND Ende 2021 eine neue Destillerie direkt auf dem Château de Bonbonnet, in der zukünftig nur Gin gebrannt werden soll.

Ein altes Nebengebäude aus dem 18. Jahrhundert, in dem sich bereits im 19. Jahrhundert eine Brennerei befand, wurde nach den selbst entworfenen Plänen von Masterblender Alexandre Gabriel umgebaut. Mit dem Konzept, hier seiner Fantasie freien Lauf lassen zu können und noch mehr extravagante Gins zu kreieren, erfüllte er sich einen Traum. Den Umbau übernahm das hauseigene Team, das in über 30.000 Arbeitsstunden hervorragende Arbeit leistete.











Die „Distillerie de Bonbonnet“ beherbergt nun 8 rund 50 Jahre alte Pot Stills mit einem Volumen von je 25 hl und einen großen Pot Still namens „Rocky“, der sogar 50 hl fasst. Alle Brennblasen wurden einst in der Region Cognac hergestellt. Bisher wurden diese zur Destillation von Cognac verwendet, ab sofort dienen sie ausschließlich der CITADELLE Gin-Produktion.

Zusätzlich zur neuen Destillerie befindet sich nun direkt nebenan eine neu erbaute Orangerie, in dem die für den CITADELLE Gin so wichtigen Zitrusfrüchte angebaut werden. Bereits seit einigen Jahren setzt MAISON FERRAND auf

Regionalität und Umweltschutz: 2.500 eigene Wacholderbäume werden vor dem Château 100 % biologisch kultiviert. Und mit den ebenfalls selbst angebauten Zitrusfrüchten geht das Team weiter in Richtung Nachhaltigkeit und Innovation – die Orangerie wird durch die Abwärme der Destillierapparate beheizt.

In der neuen Destille wird bereits fleißig produziert und der Kreativität freien Lauf gelassen – Ginfreunde können sich im Frühjahr 2022 über eine weitere sehr experimentelle, limitierte Ginkreation freuen.













**KONTAKT:**

**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

**Obere Mühle 36  
58644 Iserlohn**

**Tel.: 02371-7786210**

**Mail: [office@cognacferrand.de](mailto:office@cognacferrand.de)**

**[www.ferrand-spirits.de](http://www.ferrand-spirits.de)**

**Instagram: [citadellegin\\_de](https://www.instagram.com/citadellegin_de)**