

JUNIPER DÉCADENCE



Kategorie	Distilled Dry Gin
Herstellung/ Lagerung	<p>Destilliert wird dieser Gin auf Château de Bonbonnet im Herzen der Region Cognac in Frankreich. Hier kommen 9 Pot-Still-Destillierapparate zum Einsatz, die ca. 50 Jahre alt sind und 25 hl fassen. Der Grundstoff ist ein Destillat aus französischem Weizen, der zuvor 3 Mal destilliert wurde.</p> <p>Es werden die gleichen Botanicals verwendet wie für unseren Citadelle Original, lediglich die Anzahl der Orangenschalen wird erhöht. Diese 19 Botanicals werden 5 bis 7 Tage in überdimensionalen Netzen in Alkohol eingelegt. Diesen Vorgang nennt man „progressive Infusion“ und wurde von Maison Ferrand patentiert.</p> <p>Der Gin reifte für einen Monat in sehr kleinen stark getoasteten Wacholder-Fässern (100 Liter).</p>
Botanicals	Wacholder, Koriander, Iris, Kubebenpfeffer, Mandeln, Kassia, Fenchel, Lakritz, Sternanis, Bohnenkraut, Zitronenschalen, Muskatnuss, Orangenschalen, Engelwurz, Kardamom, Kreuzkümmel, Veilchen, Zimt, Paradieskörner
Bouquet	Frischer und intensiver Beginn mit Wacholderbeeren, Orangenschalen sowie Kräutern, Minze und holzigen Anklängen. Im Verlauf kommen blumige Aromen von Johannisbeerknospen sowie Gewürze hinzu.
Gaumen	Seidig und ölig mit einem bittersüßen und rauchigen Profil von Wacholder, Pfeffer, Kokosnüssen, Ingwer und Muskatnüssen. Im Verlauf werden Angelika, Zimt, Anis, Süßholzwurzeln und Sellerie immer präsenter.
Finish	Sehr lang, frisch und würzig. Herbal und holzig zugleich mit Aromen von Minze, Bittermandeln und Orangenschalen.

Artikel-Nr.	Flaschengröße	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9271	70 cl	44,4 % vol.	3460410533340	43460410533461



FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND DEUTSCHLAND GmbH

office@cognacferrand.de

www.ferrand-spirits.de · Facebook/Instagram: FerrandDeutschland