

Citadelle Gin

ROUGE



Kategorie	Dry Gin
Destillation	Eine Destillation im Pot Still
Herstellung/ Facts	Destilliert wird dieser Gin auf Château de Bonbonnet im Herzen der Region Cognac in Frankreich. Hier kommen 9 Pot-Still-Destillierapparate zum Einsatz, die alle ca. 50 Jahre alt sind und 25 hl fassen. Der Grundstoff ist ein Destillat aus französischem Weizen. Die „Progressive Infusion“ von 24 frischen Früchten und Botanicals gibt diesem Destillat danach seinen unverwechselbaren Geschmack. Es wurden keine Farbstoffe, Zusatzmittel und kein Zucker hinzugegeben.
Botanicals	Wacholder, Iriswurzel, Mandeln, Fenchel, Sternanis, Zitronenschalen, Orangenschalen, Kardamom, Veilchen, Muskatnuss, Koriander, Kubebenpfeffer, Gewürzrinde, Lakritz, Bohnenkraut, Szechuanpfeffer, Angelika, Kumin, Rhabarber, Cranberrys, Blaubeeren, Himbeeren, Schwarze Johannisbeeren
Bouquet	Intensives Bouquet von roten Früchten und Anklängen von Gebäck.
Gaumen	Komplex, frisch mit einem perfekten Gleichgewicht von Süße und pikantem Pfeffer. Rote Beeren verbinden sich mit Rhabarabernoten und sorgen für eine frische Fruchtnote.
Perfect Serve	Gin & Tonic mit einem kleinen Rhabarberstängel zur Dekoration.

Artikel-Nr.	Flaschengröße	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
11574	70 cl	41,7 % vol	3460410535115	43460410535236