

# Magellan

## Magellan

- Blue Gin -



<b>Herstellung/ Facts</b>	Magellan Gin wird in der Region Cognac, auf unserer Domäne Logis d'Angeac in kleinen Chargen hergestellt. Eine Maische aus Weizen und Wasser wird dann drei Mal per Hand destilliert. Danach werden Wacholderbeeren und frische Pflanzenextrakte (z.B. Gewürznelken, Schwertlilie, Paradieskörner, Cassia-Gewürzrinde, Zimt, Kardamon, Koriander, Orangenschale, Lakritz, Muskat) zu dem neutralen Alkohol hinzugefügt und sofort ein viertes Mal destilliert.
<b>Bouquet</b>	Ein fruchtig, frisches und unverwechselbares Bouquet mit feinen Noten von Wacholderbeeren und Zitrus.
<b>Gaumen</b>	Am Gaumen werden diese Noten ebenfalls deutlich. Frischer, fruchtiger und ausgewogener Geschmack mit einer angenehmen Blumigkeit.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
3733	70 cl	44 %	3460410531483	43460410531481

