



GIN

Spirituose

Klassifikation: Kräuterbrand/ Spirituose

Kräuter: Regionale, wilde Kräuter und Beeren, die in heimischen Weinbergen, Streuobstwiesen und Wäldern wachsen. Hinzu kommt ein hauch Mittelmeer und Orient.

Alkohol: 46,0 %VOL

Ausbau: Sammeln und trockenem der heimischen „Botanicals“. Anschließende Mazeration in Alkohol und mehrfaches Brennen des Ansatzes.

Trinktemperatur: 6-18°C

Die dreimal gebrannte Spirituose zeigt typische Aromen von Wacholder und heimischen Kräutern. Die frische, kräftige Komponente in Verbindung mit würzigen und zitrischen Noten verleihen ihm Struktur und frische. Hinzu kommt eine süßliche Würze.



SCHÜLE