

Gin Citadelle

Réserve



Herstellung/ Facts	Beste Ausgangsprodukte, wie Wacholder und 21 ausgesuchte, exotische Kräuter (diese werden 5 bis 7 Tage in überdimensionalen Netzen in Alkohol eingelegt), sind die Voraussetzungen für unseren Gin. Destilliert wird unser Gin CITADELLE seit 2021 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. Drei Mal brennt der Destillateur unseren Gin, um ihn so geschmeidig zu machen wie er ist. Danach gibt er zu diesem neutralen, sehr reinen Alkohol das Mazerat der aromatischen Kräuter und Gewürze hinzu und destilliert ein viertes Mal. Wir wählten Holzfässer von Akazien, Kastanien, Maulbeer- und Wildkirschbäumen und französischen Eichen aus. Nach einer Lagerung von 5 Monaten ruht das Cuvée vor der Abfüllung noch ein paar Wochen in einem großen Holzfass.
Kräuter u. Gewürze	Wacholder, Koriander, Iris, Kubebenpfeffer, Mandeln, Kassia, Fenchel, Lakritz, Sternanis, Bohnenkraut, Zitronenschale, Muskatnuss, Orangenschale, Engelwurz, Kardamom, Kreuzkümmel, Veilchen, Zimt, Paradieskörner, Heidelbeeren, Yuzu, Génépi
Bouquet	In der Nase entwickeln sich frische und würzige Aromen, Noten von weißen Blumen, weißem Pfeffer, Kreide, Kapern und Zitrusfrüchten.
Gaumen	Im Mund entwickelt sich nach und nach der subtile, feine Geschmack von kandierten Zitrusfrüchten, Vanille, Blumen, Zimt und Holz. Viel Finesse im Abgang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9112	70 cl	45,2 % vol	3460410529428	43460410529426