

McQUEEN AND † THE VIOLET FOG

Gin McQueen and the Violet Fog



Herstellung	<p>Die Produktion dieses Gins erfolgt in Brasilien. Destilliert wird er in einem kleinen Kupfer Pot Still, mit einer Begrenzung jeder Charge auf unter 500 Liter.</p> <p>Es kommen zwei verschiedene Destillationsmethoden zum Einsatz: Mazeration und Dampfinfusion.</p> <p>Mazeration: 15 Botanicals werden mit 60 %-igem Alkohol gemischt und für 24 Stunden eingelegt, sodass der Alkohol die Aromastoffe und ätherischen Öle extrahieren kann.</p> <p>Dampfinfusion: Konzentrierte Dämpfe passieren einen Kupferkorb mit den verbleibenden 6 Botanicals („Signature“-Botanicals). Ätherische Öle aus diesen Botanicals verbinden sich mit dem mazerierten Alkohol und ergeben so diesen einzigartigen Gin.</p>
Botanicals	<p><i>6 Signature-Botanicals:</i> Basilikumblätter, Rosmarin, Fenchelsamen, Calamondinorangen, Sternanis, Açai</p> <p><i>15 Premium-Botanicals:</i> Wacholderbeeren, Koriandersaat, Zitronengras, Veilchenwurzeln, Guaven, Angelikawurzeln, Orangenschalen, Jasmin, Zitronenschalen, Gurke, Rosenblätter, Pomeleschalen, Ingwer, Zimt, Muskatnuss</p>
Bouquet	Zitrische, kräutrige und florale Anklänge, geröstete Gewürze, später entwickeln sich weitere Noten, die an Sauerampfer erinnern.
Gaumen	Weich, der Duft findet sich 1:1 am Gaumen wieder, sehr dezente Wacholdertöne und wunderbare Zuckerrohrsrüße.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
8230	70 cl	40% vol.	0813497007175	5081349700717 0



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland