

PRODUCED IN FRANCE



NORMINDIA

Gin Normindia Barrel Aged



Destillation	Kleiner Kupfer-Pot Still, in dem normalerweise der Calvados Coquerel destilliert wird.
Botanicals	15 Botanicals werden für diesen Gin fein dosiert und vor der Destillation mazeriert, z.B. Wacholder, Äpfel, Orangen, Koriander, Zimt, Gewürznelken, Ingwer und Lilien.
Herstellung	Dieser Gin durfte nach der Destillation für 6 - 12 Monate in Fässern reifen. Hierfür wurden zum einen neue Fässer aus französischer Eiche verwendet und zum anderen Ex-Calvados-Fässer aus amerikanischer und französischer Eiche.
Bouquet	In der Nase entwickelt sich ein floraler Duft mit Anklängen von Zitrusfrüchten und Cider.
Gaumen	Am Gaumen zeigt sich dieser Gin fruchtig und würzig mit Aromen von Orangen, Gebäck, Zimt und Wacholder. Das Finale ist weich mit Butter und Vanille, sowie mit einer angenehmen Fruchtnote.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280016	70 cl	44,1 % vol.	3559622000617	53559622000612



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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