

2024 B3 GIN



Cellar

Die Pot-Still-Destillation mit Kupfer-Alembik in kleinen Batches, fernab von der konventionellen Volumenproduktion. Nach der Destillation 6 Monate Reifung in gebrauchten 500l Chardonnay-Eichenfässern.

Tasting Note

Botanicals: Weichselblüte, Apfelblüte, Lindenblüte, Kiefern Öl, Wacholder, Schafgarbe, Honig und Bienenwachs, Barrique Fass, ThymiannHonig, Wachs, Wacholder dazu eine leichte Harzigkeit dominieren in der Nase. Am Gaumen fordernd und zupackend miteinefeinen Holzstruktur. Aromatisch wieder tertiäre Noten im Vordergrund dazu feine Trockenwürze undsubtile Blütenaromatik.

Food Pairing

Klassisch als Longdrink mit Sodawasser oder Tonic.

EAN
9003634115288