ZANTHO
feine.weine.burgenland

BERRY GIN

Standort: Die Botanicals für unseren Berry Gin werden eine Woche in Rohalkohol mazeriert, der aus 30% Weizen und 70% Mais vorab gewonnen wurde. Das Mazerat wird dann sehr schonend mit einem einzigartigen Niedrigtemperaturverfahren durch Vakuumtechnik produziert, bei dem die natürlichen Aromen und Fruchtgeschmäcker auch unserer sensibelsten Botanicals erhalten bleiben. Danach wird der Rohgin mit frischem Quellwasser verschnitten und abgefüllt.

Alkohol: 40.0 Vol. %

Füllvolumen: 500 ml

Kategorie: Burgenland Dry Gin

Botanicals: Unser Berry Gin vereint feinste Nuancen von Wacholder, Heidelbeeren, Himbeeren, Cassis & Löwenzahn gemeinsam mit unserem ZANTHO Pink Rosé.

Verschluss: Drehverschluss

Verkostungsnotizen: In der Nase elegante, rotbeerige Noten von Himbeeren, Kirsche und Ribisel mit pfeffrigen Eindrücken. Am Gaumen mild-würzige Frucht gemischt mit einem Hauch Himbeeren, die von zart pfeffrigen Noten getragen, lange und fruchtig ausklingen.

Verwendung: Ob als feiner Digestif oder im Stil eines Cocktails – dieser herrliche Gin ist ein facettenreicher Begleiter zu Love & Roses, Bramble & Clover Club.

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18°C

ZANTHO GmbH Dammweg 1A A-7163 Andau
Tel. 0043/2176/27077 Fax 0043/2176/27078 office@zantho.com www.zantho.com