ZANTHO
feine.weine.burgenland

CLASSIC GIN

Standort: Die Botanicals für unseren Classic 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 Roh-Gin mit frischem Quellwasser verschnitten und abgefüllt.

Alkohol: 40.0 Vol. %

Füllvolumen: 500 ml

Kategorie: Burgenland Dry Gin

Botanicals: Unser Classic Gin vereint feinste Nuancen von Wacholder, Kardamom, Kubebenpfeffer, Koriander & Orangenschale mit unserem ZANTHO Grüner Veltliner.

Verschluss: Drehverschluss

Verkostungsnotizen: In der Nase dunkel-würzige Noten von Wacholder mit pfeffrigen Eindrücken und einem Hauch Zitrusfrucht. Am Gaumen feurig-würzige Eindrücke von Unterholz gemischt mit einem Hauch orientalischer Exotik, die von zarten Orangenoten getragen, lange und mild ausklingen.

Verwendung: Durch sein würziges Aroma eignet er sich sowohl zum puren Genuss als auch für bewährte Mixturen mit Cucumber & Tonic, als Dry Martini oder Last Word.

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