

Somm 16 - Distilled Gin - Deutschland - 0,5 Liter - Walter Gutemann



Beispielbild

Rebsorte

-

Passt zu...

Für den puren Genuss, Cocktails

Beschreibung

Klassische Attitüde mit modernem Einschlag. In der Nase Wacholder, Pfeffer, Harz. Frische Zitrusnoten, Bitterorangen. Würzig-süsse Noten. Am Gaumen kräftige Würze nach Koriander, Zimt, Zitrus, Wacholder. Eine interessante Sonderedition. Crafts Spirits Festival Destille Berlin 2019 ausgezeichnet mit Gold.

Hersteller:	Walter Gutemann
Lage:	-
Keller:	Hagnau
Anbaugebiet:	Bodensee
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	-
Anbau:	Geboren aus einer Idee, den Geist der klösterlichen Ausbildung auch in Flaschen zu füllen, als 16 Edelbrandsommeliers ihre Ausbildung im alten Schwarzwaldkloster St. Ulrich machten.
Herstellung/Lagerung:	Neutraler Alkohol wurde mit klarem, weichem und handgeschöpften Bodenseewasser versetzt. Verschiedene Botanicals in vereinen sich zu einer erlesenen Rezeptur. Um die Feinheit und Struktur der Aromen zu fördern, wurde ein Teil davon im Dampf extrahiert.
Geschmack:	-
Farbe:	-
Füllmenge:	0,5 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	-
Trinktemperatur:	-

Analysewerte

Alkoholgehalt:	46,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über den Hersteller

Edelbrandsommelier Walter Gutemann ist Brenner mit Begeisterung und Herzblut - bereits in der dritten Generation. Vom Obstanbau über die Ernte und die Lagerung bis hin zum perfekten Destillat - er begleitet alle Schritte. Es entstehen edle und erlesene Tropfen, die gesucht sind.

