

# Weinzentrale

EBERLE

## Don't call me GIN - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05367



### Beschreibung:

Reif-fruchtige Nase, süßliche Zitrusnoten nach Orange, milde Würznoten. Unaufdringliche Wacholdernote. Im Geschmack Kumquats, Pink-Grapefruit, Zitronenpfeffer. Finish mit Mandeln und Würze. Spitzen-Gin - weich, frisch, frech und würzig.

### Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb im Gasthof Lamm in Schlat - mit Brennrecht seit dem 17. Jahrhundert. Die Manufaktur Jörg Geiger gehört zusammen mit Slow Food Deutschland zu den Mitbegründern des WiesenObst e.V., der sich die Erhaltung der schwäbischen Streuobstwiesen zum Ziel gesetzt hat.

### Anbau:

Botanicals-Liste: Akazienblüte Amaranthsamens Angelikasamen Angelikawurzeln Anis Äpfel Birkenblätter Bronzefenchel Cassiarinde Chili Dill Dillsamen Douglasenspitzen Eisenkraut Enzianwurzel Estragon Eukalyptus Fenchel grüne Gewürznelke Ginseng Goldmel

<b>Rebsorte</b> -	<b>Region</b> Württemberg	<b>Alkoholgehalt</b> 46 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 14-16 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Pot Distilled & Handcrafted Gin	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> -
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> -	<b>Trinkfenster</b> Lange Haltbarkeit	<b>Flaschengröße</b> 0,5 Liter
<b>Verschlussart</b> Designverschluss	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Ernte der Botanicals	<b>Zusatzstoffe</b> -	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



## Passt zu



Digestif



Cocktails



Aperitif