

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

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

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Passt zu



Digestif



Cocktails



Aperitif