

Weinzentrale

EBERLE

Citadelle Gin - Maison Ferrand

Art.-Nr: 60512



Beschreibung:

Sommerurlaub in Frankreich, das bedeutet glückselige Sommerfeste mit guten Gesprächen und allerfeinstem Essen. Der Citadelle Gin schafft es, dieses (Savoir-vivre) Lebensgefühl wunderbar einzufangen. Florale Duft-Nuancen von Wildblumen, kombiniert mit saftigen Zitrusfrüchten. Ausbalancierter Duft und Geschmack von Wacholder, Zitrus und einem Hauch von salzigem Fenchel. Trinken wie Gott in Frankreich!

Hersteller:

Cognac Ferrand ist ein traditionsreiches, familiengeführtes Haus mit Sitz inmitten der Weinberge der Region Charente in Frankreich. Das Château de Bonbonnet ist weltweit für vorzüglichen Cognac und für Premium-Rums bekannt.

Anbau:

Die Rezeptur für den Citadelle-Gin stammt aus dem Jahr 1771. Kreiert wurde dieser exotische Gin in der französischen Hafenstadt Dünkirchen. Damals war Dünkirchen ein wichtiger Hafen für den orientalischen Gewürzhandel.

Rebsorte -	Region Grande Champagne	Alkoholgehalt 44 % Vol.	Trinktemperatur 14-16 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Dry Gin	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,7 Liter
Verschlussart Design-Korken	Bewirtschaftung Erlesene Botanicals	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte



Digestif



Cocktails



Aperitif