

Ferdinand's Saar Dry Gin, Dry Gin

Ferdinand's Saar Dry Gin se vyrábí na jihozápadě Německa, konkrétně ve spolkové zemi Sársko. Tento gin kombinuje to nejlepší z oblasti svého vzniku, která je známá pro skvělá vína. Jeho jméno odkazuje na někdejšího lesníka Pruského království Ferdinanda Geltze, který spoluzakládal významné společenství vinařů VDP Mosel-Saar-Ruwer. A právě víno sehrává v případě tohoto ginu klíčovou roli na jeho chuti. Mistr destilátér Andreas Vallendar gin při výrobě infuzuje moselským ryzlinkem, což mu dává specificky jemnou chuť. Do obilného destilátu přidává více než 30 ručně sbíraných rostlin, bylinek i ovoce. Nechybí mezi nimi sladké malvice, aromatická levandule a tymián či tradiční ingredience jako jalovec, šípek a růže. Rodina Vallendarových předává receptury autentických destilátů z generace na generaci, destilovat začala v Sársku už roku 1824. Na rodinnou historii, ale i odkaz Ferdinanda Geltze, navazuje gin mimo jiné nostalgickou vinnou lahví, kterou uzavírá přírodní korek zalepený včelím voskem. Ferdinand's vystihuje styl a reputaci ginů domovského Německa a zároveň Lucemburska a Francie, se kterými Sársko geograficky sousedí.



Region: Německo > Mosel



Popis: Prémiový německý gin z oblasti Mosel s mimořádně složitou recepturou, který se vyrábí z 30 různých bylin včetně tymiánu, trnky a šípku. K jeho jedinečnosti přispívá infuze polosladkým moselským ryzlinkem. Má elegantní květinové aroma s dotekem citrusových plodů. V ústech ožívá tón levandule, jalovce a růží s lahodnou chutí moselského ryzlinku. Jedná se o vyvážený a lahodný gin unikátního stylu. Jméno Ferdinand's vzdává holt zakladateli skupiny vinařů v regionu – VDP Mosela.

Alkohol: 44% Obj.



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 18 °C



Vhodné pro: Aperitiv, koktejly, samostatně

