

## Ferdinand's Saar Dry Gin, Quince Gin 30%

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:** Osvěžující pálenka, jejíž základ tvoří Saar Dry Gin, který se vyrábí z 30 různých bylin včetně tymiánu, trnky a šípku. K jeho jedinečnosti přispívá infuze polosladkým moselským ryzlinkem. Nicméně její rozdíl nespočívá pouze v nižším obsahu alkoholu, ale také přidáním čerstvě natrhaných kdoulí, které rostou hned vedle lihovaru. Velmi často bývá prezentována jako regionální pocta britskému Sloe ginu. Nejlépe si jej vychutnáte s tonikem a spoustou ledu.  
Alkohol: 30% Obj.



**Uzávěr:** Korek



**Teplota pití:** 18 °C



**Vhodné pro:** Aperitiv, koktejly, samostatně

