

DRINKS.

Ferdinand's Saar Dry Gin Jeroboam 300cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFSD3000
Alcool	44%
Contenu	300cl
Pays	Allemagne
Région	Sarre, Sarrebruck
Embouteilleur	Capulet & Montague LTD. - Zweigniederlassung Deutschland, Martin-Luther-Str. 25, 66111 Saarbrücken, Deutschland
Marque	Ferdinands
Type	London Dry Gin
L'usage	pur, comme Gin&Tonic ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Nez: fruité avec du genièvre et un peu d'acidité. Bouche: fruitée, avec de la camomille, de la lavande et du sureau.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	En plus de la base de genièvre, d'autres ingrédients régionaux sont intégrés, tels que le prunellier et l'églantier, ainsi que l'amande, la coriandre, la cannelle et le gingembre; infusion avec du vin de Riesling de vendanges tardives.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



L'emballage in einer Holzkiste

Description

Le Ferdinand's Saar Dry Gin est spécial car l'alcool est infusé avec du Riesling de la cave Zilliken près de Saarburg et continue d'être aromatisé avec plus de 30 plantes. La marque porte le nom du forestier royal prussien Ferdinand Geltz, qui a vécu jusqu'en 1925. Il a fondé l'entreprise vinicole à succès, d'abord dirigée par ses filles, puis par ses deux petites-filles. L'une d'elles a épousé Fritz Ziliken en 1947. Leur fille Dorothee a étudié la viticulture et l'œnologie avant de reprendre la direction de l'entreprise en août 2007. A ses côtés, Andreas Vallendar, maître-distillateur, qui crée le Ferdinand's Saar Dry Gin dans la distillerie voisine d'Avadis à partir de Riesling, d'un alcool de base et des plantes.