

FERDINAND'S SAAR DRY GIN 50 CL

TYSKLAND

Aromatisk, udtryksfuld og unik

I duften og smagen er der en svag sødme med blomster og roser. En virkelig god balance med enebær og svage pebernoter. Serveringstemperatur: 8-16°C.

Fremstilling

Ferdinand's Saar Dry Gin er lavet med Riesling-druer og mere end 30 fint balanceret urter, som er egen avl eller kommer fra Saar-regionen, hvor destilleriet ligger. Dette miks giver en gin, det er en sand nydelse at drikke.

Om Producenten

Med hjælp fra mester-destiller Andreas Vallendar og vinmager Dorothee Ziliken har brødrene Denis Reinhardt og Erik Wimmers skabt en gin med Riesling-druer som en af ingredienserne. De har opkaldt ginen efter den første lokale, royale preussiske distriktsskovfoged, Ferdinand Geltz, og er inspireret af den frodige Saar-region. Saar-regionen har altid haft stor indflydelse på de regionale traditioner og ideer, og Ferdinands spiritus er rig på karakter og regional arv og minder os om vores pligt til at beskytte dette unikke økosystem.

