



BLUE GIN

In kleinen Kupferblasen von 300 Litern wird im so genannten „Pot-Still-Verfahren“ der wertvolle Rohstoff zum ersten Rohbrand verarbeitet. Als Grundrohstoff dient die Weizensorte „Mulam“, die auf oberösterreichischen Feldern wächst. In einem zweiten Verfahren wird der Feinbrand erzeugt. Anschließend werden die „Botanicals“ mit Maisalkohol vermischt und unter optimalen Bedingungen die Aromen schonend herausgelöst. Die hochprozentige Vorstufe des Blue Gin ist fertig.

Das besondere Gin-Aroma entsteht durch eine perfekt kreierte Gewürzmischung aus 27 Gewürzen, u.a. Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriandersamen, Kurkuma und natürlich Wacholder, dem wichtigsten Bestandteil für Blue Gin.

Zuletzt wird die hochprozentige Vorstufe mit einem milden, kalk- und natriumarmen Quellwasser Schritt für Schritt auf 43% Vol. Trinkstärke herabgesetzt.

Weinsortiment

Artikel

Inh./VE

BLUE GIN

0,7l/6 Fl./Kt.

Frisches elegantes Wacholderaroma mit zitronig-duftig würzigen Facetten.

Typische Reisetbauer-Stilistik: glasklar und erfrischen, gleichzeitig elegant und lebendig