

# Produkt-Datenblatt

## SPIRITUOSEN



### Z Ginologist Spice - 5cl Fläschli

Artikelnummer: 8814

Alkoholgehalt: 43 %

Abfüllung: 5 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

**CHF 5.50**

inkl. MwSt CHF 0.39

#### Vinifikation

Alles begann damit, eine Destillation direkt aus einem Labor heraus zu erstellen und die besten Zutaten aus der ganzen Welt zu beschaffen. Von den Wacholderbeeren, die dem Gin eine perfekte Basis geben, bis zu den Pflanzenstoffen, die die Nase necken und den Gaumen befriedigen. Die Entwicklung der Formeln dauerte Monate. Nach 15 Testchargen und zahlreichen Geschmackstests entstand ein Verfahren, bei dem jeder einzelne Teil des Rezepts mit dem Respekt behandelt werden soll, den er verdient. Somit entstand ein Verfahren zur Freischaltung der bestmöglichen Aromen und Geschmacksrichtungen, das heute das wissenschaftliche Gütesiegel von Ginologist trägt. Eine einzigartige Mischung von feinsten Gewürzen inklusive schwarzem Pfeffer und Paradieskörnern, komplementiert mit Gewürzrinde, Kardamom und Koriander ergänzen die Komplexität und die Ausgewogenheit eines unschlagbaren Genuss Erlebnisses.

#### Charakter

Eine komplexe Anordnung von Gewürznoten in der Nase, angeführt vom harten Pfeffer und untermauert von den Zimt Noten der Gewürzrinde. Ein Eastern Style London Dry. Der Spice Gin erzeugt durch komplexe Gewürznoten mit Andeutungen von Zimt. Die einzigartig zugeschnittenen Aromen bedecken Mund und Zunge mit geselligem Anklang und einem sanften Abgang. Die Komplexität und Gleichmäßigkeit des Spice Gins macht es einfach ihn pur auf Eis zu genießen.

## Trinkempfehlung

40ml Ginologist Spice Gin 1 Scheibe Fenchel 1 Viertel Limette 1 Strauch frischer Dill Tonic Water Gib den Fenchel und die Viertel Limette in ein Glas und verrühre alles miteinander! anschließend Spice Gin und Eis hinzufügen und nach Geschmack mit Tonic Wasser auffüllen. Die Zutaten mit einem Löffel anheben und anschließend mit Dill garnieren.