FISCHER WEINE
SURSEE
GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882

Gin Rubus

FAUDE feine BRÄNDE

Flaschengrösse	50cl
Produzent	Faude Feine Brände, Bötzingen
Herkunft	Deutschland

Fischers Geheimtipp
90 Punkte Vinum

Degustationsnotizen

Die Hauptzutaten des Rubus Gins sind eine grosse Menge feinster Himbeeren, klassische Wacholderbeeren, Koriandersamen, Lavendel, Kardamom, aromatische Orangen- und Grapefruitschalen sowie Stachelbeeren vom Kaiserstuhl. In der Nase zeigt der Gin intensive Aromen von Himbeere, dann dunkle Beeren und leichte Noten von Lavendel, Wacholder und Feige. Am Gaumen erneut Himbeere, Orangenzeste, Wacholder und ein Hauch von Rosenblüten.

Angaben zum Produzent

Die Destillerie Faude feine Brände wurde 2006 gegründet und ist in Bötzingen am Kaiserstuhl, Baden zuhause – eine der fruchtbarsten Wein-, Obst- und Gemüseanbauregionen Deutschlands. Alle Zutaten für ihre Brände werden handverlesen und tagesfrisch verarbeitet – höchste Reinheit und handwerkliche Qualität der Extraklasse. Gemäss Faude beginnt jedes Destillat im Ursprung. Am Baum, am Strauch oder auf dem Feld. Denn, was sich im Glas zeigt, muss die Frucht schon in sich haben. Dazu kommt Fingerspitzengefühl, ein guter Riecher und eine Prise Besessenheit.

http://www.faude-feine-braende.de