FISCHER WEINE
SURSEE | SEIT 1882



50 cl | Gin

Gin Rubus

Faude Feine Brände, Bötzingen

42 % Vol.

Degustationsnotiz

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.

90 von 100 Punkte Vinum

Angaben zum *Produzenten*

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, einen guten Riecher und eine Prise Besessenheit.

faude-feine-braende.de

