

Gin Ferdinand's

Saar Dry

Un gin eccezionale di Zilliken, la star del Riesling



Descrizione del vino:

Il Saar Dry Gin di Ferdinand's è prodotto nella tenuta di Zilliken, al confine tra Germania, Francia e Lussemburgo. Per infondere questo gin vengono utilizzate solo uve Riesling raccolte a mano. Il mastro distillatore Andreas Vallendar aromatizza il gin con oltre 30 sostanze botaniche, tra cui petali di rosa, timo, lavanda e prugnolo, che coltiva personalmente o raccoglie dai vigneti.

Nota di degustazione:

Ferdinand's Gin si distingue soprattutto per il suo carattere estremamente fresco e fruttato, con l'acidità e la dolcezza del Riesling. Il naso è chiaramente di ginepro e lavanda, molto fruttato, con una leggera acidità. Al palato, una miscela armoniosa di rotondità e freschezza. Mela verde, erbe dolci, bacche di ginepro croccanti. Le note floreali si combinano meravigliosamente con il lato leggermente amaro del Riesling, facilmente riconoscibile. Note di lavanda e sambuco accompagnano l'attacco incredibilmente morbido. La giovane nota di ginepro, i frutti regionali, i fiori e il denso estratto di zuccheri residui del Riesling proveniente dalle colline di ardesia della Saar, conferiscono al Ferdinand's Gin il suo carattere molto speciale.

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Diverse Regionen
Produttore:	Capulet & Montague Ltd/Ferdinand's
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	44.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	07925--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gin Ferdinand's

Saar Dry

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	44.0 %