

Ferdinand´s Saar Dry Gin

Pikant und fruchtig in der Nase, harmonisch und lang im Abgang

Erzeuger: Capulet & Montague
Region: Mosel
Grundstoff(e): Wacholderbeeren, 30 verschiedene Kräuter, Schieferriesling
Ausbau: Nach der Destillation kommt Zilikenwein dazu
Alkohol: 44.0 % vol

Wann, wie wo: Pur oder als klassisch als Gin Tonic

0.50 l – Bestellnummer 83620

Capulet & Montague
Mosel

Hinter dem Ferdinand stehen zwei Macher. Nach ihrem Studium des Weinbaus und der Oenologie in Geisenheim und verschiedenen praktischen Stationen bei bekannten Winzern leitet Dorothee seit August 2007 zusammen mit ihren Eltern das traditionelle VDP Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken. Ihre Weine sind auf der ganzen Welt begehrt und sichern Dorothee einen Platz in der internationalen Riesling-Spitzengruppe. Master Distiller Andreas Vallendar wird von Kennern und Fachpresse national wie auch international hochgeschätzt. Nach seinem Studium der Getränketechnologie gründete der Saarburger Chemielaborant die Avadis Distillery. Die Familie Vallendar destilliert bereits seit mehreren Generationen Obstbrände auf dem 1824 in Wincheringen-Bilzingen gegründeten Gutshof. Dorothee Zilliken zusammen mit Andreas Vallendar sind die Gründer von Ferdinand. Ihr Gin, benannt nach dem Forstmeister Ferdinand Geltz, dem Mitbegründer des VDP Mosel-Saar-Ruwer, wird nach der Destillation mit etwas Schiefer-Riesling versetzt. Das gibt ihm eine pikant-fruchtige Nase und eine weinige Note.

Abbildung unverbindlich