

Diplôme Dry Gin 70 cl 44%

Diplome Frankreich Burgund 70 cl 44% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer London Dry Gin aus Frankreich, hergestellt nach einem Originalrezept von 1945 mit Botanicals wie Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten und Safran.

Servierempfehlung

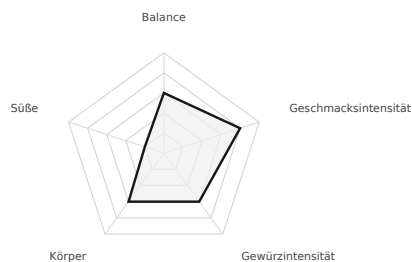
Pur auf Eis oder in klassischen Gin-Cocktails genießen.

Passt zu

Passt zu Tonic Water mit Grapefruitgarnitur oder in einem Dry Martini.

Genussempfehlung

Ideal für Liebhaber traditioneller Gins und historischer Rezepturen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Zitrus	Zitrone, Orangenschale	Charakter	Trocken, Würzig, Fruchtig	Reifungsstatus	Ungereift
Farbintensität	Blass	Kräuter	Wacholder, Fenchel	Länge	Mittel		
Farbton	Farblos	Gewürze	Safran, Schwarzer Pfeffer				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Zitrusdessert	Antrunk	Direkt	Verarbeitung	Mazeration	Grundrohstoff	Melasse
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Harmonisch, Komplex, Würzig, Frisch	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Highballglas, Cocktailglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Auf Eis, Im Cocktail	Körper	Mittel
		Genussrolle	Cocktailbasis, Longdrinkbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Trocken
				Textur	Weich, Seidig