



## Citadelle Gin 0,05 Liter PET

Miniaturen - Gin

Citadelle Gin wird nach alten Traditionen hergestellt und ist besonders ausgewogen.

0,05 Liter - Vol 44%

€ 99,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 4,95**

**Artikel:** Citadelle Gin

**Land:** Frankreich

**Erzeuger:** Ferrand

**Alkohol:** 44%

**Aroma:** Feines Bukett

**Geschmack:** Geschmack nach Wacholder und Zitrone. Elegant, voll und geschmeidig, außerordentlich aromatisch, mit einem komplexen Gaumen von Wacholder.

**Abgang:** Frischer und klarer Abgang.

**Serviervorschläge:** Ideale Basis für zahlreiche Cocktails.

Das Rezept des Gins wurde bereits 1771 in der „Citadelle“ genannten Destillerie in Dünkirchen zusammengestellt. „Citadelle“ hatte als älteste in Frankreich eingetragene Destillerie eine besonders gute Lage an der Straße des sehr florierenden, mittelalterlichen Seehandels. Dünkirchen war der erste Hafen für die aus dem Osten zurückkehrenden Seefahrer. Ihre Schiffe waren mit exotischen Kräutern und Gewürzen, wie etwa Koriander und Zimt angefüllt. Diese Fülle an Gewürzen und aromatischen Kräutern gab den berühmten Brennern Carpeau und Stival die Idee, in der Citadelle, der schützenden Festung der Stadt, 12 traditionelle Destillierapparate aus Kupfer herstellen zu lassen.

Die gleiche Art von Destillierapparaten wird auch heute noch verwendet um diesen Gin herzustellen. Das Haus Ferrand entdeckte bei seinen Nachforschungen in der alten Destillerie das Originalrezept von Carpeau und Stival, nach dem noch heute der Citadelle Gin aus Weizen hergestellt wird. Er beinhaltet außerdem 19 exotische Kräuter - mehr als jeder andere Gin auf der Welt. Sie geben ihm seinen einzigartigen, komplexen und ausgeglichenen Geschmack. Verwendet werden folgende Gewürze:

- Wacholder, Frankreich - Mandeln, Spanien
- Veilchen, Frankreich - Zitronenschalen, Spanien
- Bohnenkraut, Frankreich - Iris, Italien
- Sternanis, Frankreich - Fenchel, Mittelmeerraum
- Engelwurz, Deutschland - Koriander, Marokko
- Kümmel, Holland - Paradieskörner, Westafrika
- Orangenschalen, Mexiko - Kassia, Indochina
- Muskatnuss, Indien - Lakritze, China
- Kardamon, Indien - Zimt, Sri Lanka
- Kubebenpfeffer, Java

Der Citadelle Gin wird heute in der Nähe von Cognac hergestellt, der Heimat des wahrscheinlich Feinsten unter den Branntweinen. Der Destillateur von Ferrand konnte, indem er die sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelten Kenntnisse der Cognac-Herstellung aneignete, den so sehr feinen und eleganten Geschmack und das Aroma von Citadelle erneut zum Leben erwecken. Dieser Gin wird vier Mal destilliert, um ihn so geschmeidig zu machen. Zuerst wird ein einzigartiger Weizen in der Beauce-Gegend, im Herzen Frankreichs, geerntet. Anschließend wird er mit reinem Quellwasser aus Angeac in Cognac vermischt, Wasser, das durch den kalkhaltigen Boden gefiltert wurde.

**Produktdetails**

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Cognac Ferrand Deutschland GmbH

**Anschrift:** Postfach 2164, 58591 Iserlohn, Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024