



## G'Vine

Floraison

40 Vol.% - 700ml

G'Vine entstand aus einer Kooperation des Destillateurs Jean-Sébastien Robicquet mit dem Önologen Bruno de Reilhac. Die beiden Franzosen verfolgten die Idee, die moderne Ginkultur mit der französischen Weintradition in einem Produkt zu verbinden.

Grundlage für G'Vine ist daher ein Traubenbrand aus der Rebsorte Ugni Blanc. Dieser Brand wird in kleinen Batches destilliert und dient anschließend zur Mazeration von Wacholder, Muskatnuss, Ingwer, Süßholz, Zitrone, Koriander und Cassia.

Eine Besonderheit ist außerdem die Verwendung der grünen Weinblüte, aus der ein eigenes Destillat hergestellt wird, das den Gins ihre typische florale Note verleiht.

Nur einmal im Jahr, in der Mitte des Monats Juni, blühen für wenige Tage die Weinpflanzen, bevor die Weintrauben entstehen. In Frankreich nennt man diese Periode „Floraison“.

<b>Farbe</b>	Klar.
<b>Geruch</b>	Delikat, süß und blumig, mit einer scharfen Wärme (Andeutungen von Kardamon und Ingwer).
<b>Geschmack</b>	Weich, fein und rund, nach Wiese mit Blumen und Gewürzen. Der blumige Geschmack von der Weinblüte ist sehr vordergründig. Wacholder, Kardamon und Ingwer folgen. Der Abgang bringt den blumigen Geschmack zurück und ist sehr lang und trocken, klar und knackig.

Alkohol	Gewicht: Flasche/Karton
40 Vol. %	1,6 kg / 9,6 kg
Inhalt	Maße Karton (L x B x H)
700 ml	255 x 200 x 295 mm
Destillerie	Flaschen/Karton
EWG Spirits	6 Stk.
Cognac—France	Karton/Lage
Artikel-Nr.	12 Stk.
601019	Lage/Palette
EAN-Code Flasche	6
370 020 960 010 6	Flaschen/Palette
EAN-Code Karton	432 Stk.
237 002 096 001 00	Gewicht/Palette
	704 kg

