



Globaler Launch von Nouaison Gin

G'Vine Gin de France stellt einen neuen Premium-Gin vor.

G'Vine präsentiert seinen neuesten Gin **Nouaison Gin**, welcher sich inhaltlich, optisch sowie auch namentlich von dem bereits bekannten G'Vine Nouaison unterscheidet und diesen ablöst.

Kraft und Eleganz gepaart mit einem einzigartigen Herstellungsverfahren vereint **Nouaison Gin** in wahrer Perfektion.

Ausgesprochen aromatisch und aussagekräftig, doch gleichzeitig auch weich und rund, strebt der aus Trauben destillierte **Nouaison Gin** danach, mit seiner innovativen Persönlichkeit und seiner Kombination aus der Eleganz von Trauben und würziger Komplexität die Industrie ordentlich aufzumischen.

Tief mit der Welt der Barkeeper verwurzelt, bildet **Nouaison Gin** die ideale Grundlage um klassischen Cocktails das gewisse Etwas verleihen.

Jean-Sébastien Robicquet, Master Distiller und Gründer von **G'Vine Gin de France**, steht hinter Nouaison Gin, dessen Name auf die Blüten bildende Phase beim Wachstum der Weinstöcke anspielt. Er repräsentiert dieses Stadium der Metamorphose und zollt dem Star unter den Zutaten Tribut: der aromatischen Blüte der Weinrebe, die sich zur üppigen Traube entwickelt. **Nouaison Gin** profitiert von den weichen, reichen und intensiven Traubennoten und von einem **Alkoholgehalt von 45 % vol.** Er deckt ein breites Spektrum an Aromen ab und begeistert mit bisher nicht entdeckten Geschmacksnoten von Sandelholz, Bergamotte, Dörripflaume, Java-Pfeffer und Vetivergras.

Das reichhaltige Aromaprofil von **Nouaison Gin** kommt vor allem in klassischen Cocktails wie **Negroni à la française** (auf französische Art) zur Geltung, wobei es auch in neuen Kreationen wie **Divinus** von David Rios (Bester Barkeeper der Welt 2013) brilliert.

Nouaison Gin wird in Frankreich aus Trauben destilliert und mit 14 sorgsam ausgesuchten Botanicals aromatisiert. Die letzte Destillation im small batch ist ebenfalls einzigartig. Die Brennerei nutzt eine Brennblase mit 25 hl Fassungsvermögen, die der diskontinuierlichen Destillation dient und vom traditionellen Charentaiser Stil inspiriert ist. So lassen sich alle Komponenten auf harmonische Weise miteinander vermählen und man erhält einen einzigartigen Gin.

-Ende-

Negroni à la française

45 ml Nouaison Gin
45 ml **La Quintinye Vermouth Royal Rouge** (roter Wermut)
1 Spritzer Orangenbitter

Mixen Sie die Zutaten sorgsam in einem Glas und seihen Sie den Drink über einen großen (kugelförmigen) Eiswürfel in ein Old-Fashioned-Glas ab. Garnieren Sie den Cocktail mit einem Orangenschalen-Twist.

Divinus by David Rios

45 ml Nouaison Gin
15 ml La Quintinye Blanc (weißer Wermut)
15 ml Calvados
10 ml Domaine de Canton Ginger Liqueur (Ingwerlikör)
2 Spritzer Chartreuse Likör

Mixen Sie die Zutaten sorgsam in einem Glas und seihen Sie den Drink über einen großen (kugelförmigen) Eiswürfel in ein Vintage-Weinglas ab. Garnieren Sie den Cocktail mit einer Ingwerscheibe und einer Zitronenzeste.

Maison Villevert

Maison Villevert wurde 2001 von Jean-Sébastien Robicquet (Winzer und Destillateur) gegründet und hat ihren Sitz in Villevert, Frankreich und befindet sich in einem Gebäude aus dem 16. Jahrhundert, das während der Renaissance der Familie Robicquet gehörte.

Mitten im Herzen der Cognac-Weinbauregion ansässig, haben sie sich auf die Kreation und Produktion bzw. Destillation von Super-Premium-Spirituosen aus Trauben spezialisiert. Die Maison Villevert ist auf eine enge Verbindung zu Trauben, eine lange Geschichte und Kultur stolz und hat es sich zum Ziel gesetzt, mit ihrer Expertise etablierte Spirituosenkategorien neu zu definieren, um auf einzigartige Weise modernen französischen Luxus zu verkörpern.

