



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



GIN XELLENT SWISS EDELWEISS XELLENT



Schweiz / Willisau



70cl, 40% Vol.



9507292

Dieser Schweizer Gin wird in einer der modernsten Destillieren Europas im Hause DIWISA in Willisau hergestellt. Für den Xellent Edelweiss Gin werden Roggen der Sorten Matador und Picasso verwendet, die auf 18 Bauernhöfen angebaut werden. Wie der Name bereits verrät, werden Edelweiss und 25 weitere Zutaten, wie Lavendel, Holunderblüten, Waldmeister und Zitronenmelisse, hinzugegeben. Zudem wird das Gletscherwasser vom Titlis verwendet. Die Roggenmaische wird in traditionellen Kupferhafen à 500 Litern gebrannt. Diese Destillation gilt als sehr schonend, da keine Überhitzung stattfinden kann und somit die Aromastoffe beim Extrahieren unverändert bleiben.

Degustationsnotizen

Pur, als Gin & Tonic oder für Cocktails diverser Art

Vinifikation

Mit Edelweiss und anderen Botanicals aus der Schweiz hergestellt.

Charakter

In der Nase mit wenig Wacholder, dafür aber vielen floralen Elementen. Am Gaumen mit Lavendel, Holunder und anderen Blüten. Diese vermählen sich mit pfeffrig-scharfem Zimt. Abgang lang und würzig.
