



## ZWEIFEL

WEINE &  
GETRÄNKE

### GIN BREIL PUR LONDON DRY BREIL PUR



Schweiz / Bündner Herrschaft



70cl, 45% Vol.



9507259

Das rätoromanische Schweizer Bergdorf Breil/Brigels liegt auf über 1'200 Meter und inspirierte Beat Sidler und Gustav Inglin, die beiden Gründer der Firma Breil Pur SA, zur Herstellung eines rein biologischen Gins. Zusammen mit Dr. David Clutton (England), einer der weltweit namhaftesten GIN-Experten, wurde dann das streng geheime Rezept entwickelt. Doch soviel ist bekannt: Hergestellt wird der Breil Pur in der Destillaria Candinas in Surrein, die auf eine fast 200 Jahre alte Brennertradition zurückblicken kann. Der Gin besteht aus hochwertigem Bio-Weizen und naturreinem Quellwasser aus den Bündner Bergen. Dazu kommen ausgelesene, von Hand gepflückte Bio-Botanicals aus der Schweiz: Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze bilden dabei das Kernelement. Die weiteren verwendeten Botanicals sind streng geheim, nicht mal der Brenner Gion Candinas kennt das genaue Rezept. Gebrannt wird der Gin in einem Kupferbrennofen, der mit Tannen- und Eschenholz gefeuert wird. Das Destillat wird anschliessend von Hand abgefüllt, etikettiert und mit einem Siegel am Flaschenhals einzeln nummeriert.

#### Degustationsnotizen

Pur, als Gin and Tonic, Cocktails diverser Art

#### Vinifikation

Hergestellt aus Bio-Weizen und Bündner Quellwasser. Dazu kommen Schweizer Botanicals: Alpenwacholder, Alpenrosen und Schokoladenminze bilden das Kernelement.

#### Charakter

Mit fruchtig-würzigen Noten, unter anderem Wacholder, Zitrone und Orange, in der Nase. Am Gaumen mit floralen Noten, viel Wacholder und einem Hauch Minze. Langer Abgang.