

# organic premium GIN

## Allgemeines

1. Bio- Zertifikat: Austria Bio Garantie (AT-BIO-301)
2. Alkohol: 40% vol. alc.
3. Farbe: klar, blitzblank
4. Geschmack: Wacholder, Orange, Gewürze
5. Methanol: < 220 ppm
6. Haltbarkeit: unbegrenzt haltbar

## Herstellung

Für unseren Gin verwenden wir ausschließlich biologischen Wacholder, Koriander, Lavendel und Orangenschale, die in Italien und Kroatien wachsen, sowie Kubebenpfeffer aus Indonesien. O-Gin besteht aus 24 verschiedenen Kräutern und Gewürzen, auch Botanicals genannt. Großen Wert legen wir auf die erfrischende Note im Gin, deshalb verwenden wir Zitronen- und Orangenschalen. Es darf aber nicht zu aufdringlich sein und muss mit Wacholder und dem Koriander gut harmonieren. Der Kubebenpfeffer verleiht dem O-Gin noch eine feine würzige Note. Der Rest der Rezeptur bleibt ein Geheimnis. Die Kräuter und Gewürze werden genauestens verwogen und gemischt. Die Botanicals werden mehrere Tage im hochprozentigen biologischen Weizendestillat mazeriert, sodass die Aromastoffe vom Alkohol besser aufgenommen werden können. Anschließend wird die Mischung in der Brennblase destilliert. Der hochprozentige O-Gin reift bis zu einem Jahr im Edelstahlbehälter, damit er seinen Charakter noch besser entfalten kann. Erst danach wird der Gin mit Urgesteinswasser aus der hauseigenen Quelle aus dem Mühlviertel vermählt. Durch die ausgesprochen hohe Wasserqualität erhält der Gin seinen äußerst milden und weichen Abgang.

## Produkt- beschreibung

O-Gin funkelt im Glas wie ein Brillant, glasklar, mit leichtem Blaustich. Am Gaumen ist er von milder Würze geprägt, finessenreich im Spiel von Wacholder- und Orangenaromen, zarter Säure und raffinierter Schärfe im Abgang.



Servierempfehlung O-Gin genießt man bei Raumtemperatur, zwischen 18 und 20°C.

Prämierungen CWSA 2015 (China Wine & Spirits Award):  
Double Gold Medal



Craft Spirits Awards Berlin 2015: Gold



Mixology „Großer Gin-Test“ (4/2015): 1. Platz

San Francisco World Spirits Competition 2015:  
Silber

IWSC 2013 (International Wine and Spirits  
Competition) London: Silver Outstanding



Allergene Frei von Allergene

Größen/ Gewicht	0,05 l (0,14 kg)	0,7 l (1,53 kg)
EAN Code	9120046540634	9120046540528
Verpackungs- einheit	6er Karton	
Stück je Lage	72 Flaschen (á 0,7 l)	
Stück je Palette	288 Flaschen (á 0,7 l)	



destillerie farthofer

est 1867