



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

50 cl

Gin

Gin Rubus



Faude Feine Brände, Bötzingen



42 % Vol.

Degustationsnotiz

Die Hauptzutaten des Rubus Gins sind eine grosse Menge feinsten Himbeeren, klassische Wacholderbeeren, Koriandersamen, Lavendel, Kardamom, aromatische Orangen- und Grapefruitschalen sowie Stachelbeeren vom Kaiserstuhl. In der Nase zeigt der Gin intensive Aromen von Himbeere, dann dunkle Beeren und leichte Noten von Lavendel, Wacholder und Feige. Am Gaumen erneut Himbeere, Orangenzeste, Wacholder und ein Hauch von Rosenblüten.



90 von 100 Punkte Vinum

Angaben zum *Produzenten*

Die Destillerie Faude feine Brände wurde 2006 gegründet und ist in Bötzingen am Kaiserstuhl, Baden zuhause – eine der fruchtbarsten Wein-, Obst- und Gemüseanbauregionen Deutschlands. Alle Zutaten für ihre Brände werden handverlesen und tagesfrisch verarbeitet – höchste Reinheit und handwerkliche Qualität der Extraklasse. Gemäss Faude beginnt jedes Destillat im Ursprung. Am Baum, am Strauch oder auf dem Feld. Denn, was sich im Glas zeigt, muss die Frucht schon in sich haben. Dazu kommt Fingerspitzengefühl, einen guten Riecher und eine Prise Besessenheit.

faude-feine-braende.de

