



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Nordés Gin Art.-Nr.: 36 00 07



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ERZEUGER:	Bodega Osborne
HERSTELLUNG:	Von Beginn an erfolgt die Destillation des Nordés Gins in einer kleinen Brennerei in San Pedro de Sarandón bei Santiago de Compostela. Für die alkoholische Basis wird hauptsächlich die galizische Albarino-Traube verwendet. Daraus wird der Weingeist, die Seele des Gins, gewonnen. Diese Grundlage zeichnet sich durch seine leichten Nuancen und Aromen weißer Früchte aus, die man dem Gin anmerkt.
BEURTEILUNG:	Exotische Aromen von Hibiskus und Eukalyptus, Salbei und Minze, sowie heimischen Botanicals und Zitronenschalen.
MENÜEMPFEHLUNG:	Harmoniert gut als Gin Tonic & weiteren Longdrink-Kreationen
TRINKTEMPERATUR:	auf Eis
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 40,0 % vol.</i>

Der Premium-Gin aus dem Portfolio der Grupo Osborne ist ein Tribut an den rauen Wind der galicischen Atlantikküste Nordspaniens, der in der Landessprache als „Nordés“ bezeichnet wird, und präsentiert sich hocharomatisch und erfrischend.

Die Basis für seinen Charakter legt die feine, galicische Weißweintraupe Albarino, gepaart mit Wacholder und insbesondere fünf weiteren Botanicals galicischen Ursprungs: lokaltypische Minze, intensiver Lorbeer, Zintronenverbene, Eukalyptus und Salbei. Die charakteristische weiße Flasche des Nordés wurde von der traditionellen Keramik aus Sargadelos inspiriert, die in Galicien von Hand hergestellt wird und somit auch optisch eine Bereicherung im Spirituosensortiment darstellt.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE