

# THE DUKE Destillerie The Duke - Munich Dry Gin



<b>Art.-Nr.:</b>	401111
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	45 %
<b>Anbauregion:</b>	Bayern
<b>EAN:</b>	4260166960013

## Preise

**Flasche 27,50 €** brutto

Preis pro Liter: 39,29 €

UVP: 32,90€ **-16%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Ein edles Produkt fängt mit der Auswahl seiner Zutaten an. Als bio-zertifizierter Betrieb beziehen wir unsere Kräuter und Gewürze ausschließlich aus rein biologischem Anbau. Die vollmundigen Aromen unbehandelter Wacholderbeeren haben dazu den Ausschlag gegeben. Hinzu kommen Koriander, Zitronenschalen, Angelikawurzel, Ingwer, Lavendelblüten, Kubebenpfeffer und weitere "Drogen", so dass insgesamt 13 ausgesuchte Kräuter und Gewürze diesen Gin ausmachen. Für die Abrundung und für den genuin bayerischen Einschlag sorgen Hopfenblüten und Malz. Neben der Auswahl bester Zutaten ist die Destillation maßgebend für Güte und Geschmack unseres Gins. Dazu werden Kräuter und Gewürze in einem Alkoholbad angesetzt, die so genannte Mazeration. Anschließend wird das Mazerat in die kupferne Brennblase befördert und bei niedrigen Temperaturen aromaschonend destilliert. Vor der Abfüllung erfolgt eine sorgfältige Filtration, die Reinheit und Klarheit garantiert. Nach einer kurzen Lagerzeit wird unser Gin von Hand abgefüllt, etikettiert und verpackt, bevor er die Reise zum Gaumen des Genießers antritt. Hierbei bestimmen Handarbeit und die Herstellung in kleinen Chargen die Güteklasse eines "THE DUKE - Munich Dry Gin".

## Allergene

Hopfen

