



**Kaufmann Wine & Drinks AG**  
Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

## G'Vine Nouaison Dry Gin

<b>Kategorie</b>	Gin
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	
<b>Produzent</b>	
<b>Klassifikation</b>	
<b>Traubensorte</b>	
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Jahrgang</b>	
<b>Bewertung</b>	„Best Gin“ (International Review of Spirits)
<b>Artikelnummer</b>	7023



### Vinifikation / Ausbau

2001 von erfahrenen Önologen gegründet, zeichnet sich die Firma EuroWineGate (EWG NA Inc.) für G-Vine Nouaison als auch für G-Vine Floraison verantwortlich. In beiden Fällen nutzen sie ihr gesamtes Know how zur Veredelung des feinen Rebensafts. Wird bei traditionellem Gin Gerste oder Mais als Grundlage für den Alkohol verwendet bleibt man bei EWG seinen Wurzeln treu und verwendet Wein bzw. Weintrauben. Die für G-Vine verwendete Rebe hört auf den klangvollen Namen Ugni Blanc und stammt aus der Region Cognac. Das nach vierfacher Destillation entstehende neutrale Traubendestillat ist deutlich runder und verfügt über ein herausragendes Aroma. Die eigentliche Herstellung des Gins beginnt mit der Mazeration der handverlesenen Blüten des Ugni-Blanc in dem feinen Destillat. Parallel hierzu entlockt man 8 weiteren Botanicals in einem fünf Tage dauernden Prozess ihre unnachahmlichen Aromen. Hierbei werden Ingwerwurzel, Lakritz, Cassia-Rinde, Koriander, Wacholderbeeren, Kubeben-Pfeffer, Muskatnuss und Limone mit dem neutralen Ugni-Blanc Destillat aufgegossen und destilliert. Der finale Schritt beginnt mit dem Blending: Hierbei werden die Blütenessenz, das Destillat der 8 Botanicals und das neutrale Trauben-Destillat im optimalen Verhältnis zusammengebracht. Die finale Vereinigung erfolgt im letzten Destillationsgang.

### Charakter

Bei diesem Gin bildet Wein bzw. Weintrauben die Grundlage des Gins. Das nach vierfacher Destillation entstehende neutrale Traubendestillat ist deutlich runder. Die eigentliche Herstellung des Gins beginnt mit der Mazeration der handverlesenen Blüten des Ugni-Blanc in dem feinen Destillat. Parallel hierzu entlockt man 8 weiteren Botanicals in einem fünf Tage dauernden Prozess ihre Aromen. Hierbei werden Ingwerwurzel, Lakritz, Cassia-Rinde, Koriander, Wacholderbeeren, Kubeben-Pfeffer, Muskatnuss und Limone mit dem neutralen Ugni-Blanc Destillat aufgegossen und destilliert. Der finale Schritt beginnt mit dem Blending. Hierbei werden die Blütenessenz, das Destillat der 8 Botanicals und das neutrale Trauben-Destillat im optimalen Verhältnis zusammengebracht. Die finale Vereinigung erfolgt im letzten Destillationsgang. Im Mund fällt zu allererst die erstaunliche Milde auf. Es fällt schwer zu glauben, dass dieser Gin tatsächlich 40% Volumen inne hat. Am Gaumen kommen wieder dominante Ugni-Blanc Blüten, frische Zitrone und leichter Pfeffer schön und harmonisch zur Geltung. Der Abgang ist langanhaltend, rund und sehr mild.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)  
24 Std. online einkaufen



**Kaufmann Wine & Drinks AG**

Benkenstrasse 10  
CH – 4112 Bättwil  
Tel: +41 61 735 98 98  
Fax: +41 61 735 98 99  
info@kwd.ch

*Wine & Drinks*  
**Kaufmann**  
since 1968

*Die Adresse für Weinliebhaber*

## **G'Vine Nouaison Dry Gin**

### **Konsumhinweis**

:EhrEhrungen: „Best Gin“ (International Review of Spirits), Goldmedaille (mit 94 von 100 Punkten), BTI (Beverage Testing Institute Chicago), 4 Sterne von Paul Pacult (Spirits Journal), „Superb“ / 90-95 Punkte (Wine Enthusiast)  
Anwendung: purer Genuss, als Gin and Tonic, Cocktails diverser Ar

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen