



BORCO



FERDINAND'S SAAR DRY GIN

WORLD'S FIRST AND ONLY RIESLING INFUSED GIN

INSPIRED BY OUR HERITAGE

Die Rückbesinnung auf alte Traditionen im Einklang mit neuen Ideen ist schon immer Teil der Geschichte der Saar- und Mosel-Region. Ferdinand's – benannt nach dem Mitbegründer des VDP, dem königlich preußischen Forstmeister Ferdinand Geltz (1851-1925) – ist tief in dem Charakter und Erbe des Saartals verwurzelt.

Seit vielen Generationen stellt die Familie Vallendar feinste Edelbrände im idyllischen Örtchen Bilzingen-Winchingen her. In einer stolzen Tradition verbinden sich hier Handwerk und Alchemie, fest verwurzelt in der Region: Die wahre Essenz der Saar – eine elegante Kombination aus alten handwerklichen Traditionen und Innovation – in Perfektion destilliert.

Die zarten, hocharomatischen und unverwechselbaren Rieslinge des VDP Weinguts Forstmeister Geltz-Zilliken, bekannt als die „Königin der weißen Trauben“, bilden die Seele von Ferdinand's Gin. Diese einzigartigen Kreszenzen sind das Vermächtnis von Mosel-Saar-Ruwer, einer der bedeutendsten Weinregionen Europas.

PERFECT SERVE

Sommelier's Gin & Tonic, Martini Cocktail, Tom Collins, Gin & Juice, Weincocktails

ZUTATEN

34 Botanicals, über 60% regionale Botanicals aus eigenem Anbau u.a. Riesling, Zitronenthymian, Weinbergslavendel, Birnen-Quitte, Verbene, Kamille, Rubinette-Apfel und Salbei. Destilliert aus eigenem Rohbrand (Weizen, Roggen und Dinkel aus eigenem Anbau).

PRODUKTIONSPROZESS

Die Destillation erfolgt in kleinen Chargen. Ein aus eigenem Getreide hergestellter und mehrfach destillierter Rohbrand bildet die Basis für die sorgfältige Mazeration der 34 handverlesenen Kräuter, Gewürze und Früchte. Die zusätzliche Verwendung einer Dampfinfusion frisch geernteter Kräuter fügt dem Gin einzigartige frische florale Noten hinzu. Abgerundet wird das Endprodukt mit einer Infusion von Schiefer-Riesling. Nach einer Ruhezeit von 4 Wochen in Steinzeug, wird Ferdinand's Saar Dry Gin mit entmineralisiertem Wasser auf einen Alkoholgehalt von 44 % vol eingestellt, auf unsere nostalgische Weinflasche gefüllt und naturverkorkt.

TASTING NOTE

Aromen von Kiefer und frischem Wacholder, Szechuanpfeffer, Zitronengras, fruchtiger Lavendel, Zitronen-Meringue, Vanille, Koriander, Weinbergpfirsich und Verbene.

Art.-Nr.	Marke	%vol	GTIN Verbrauchseinheit	GTIN Verpackungseinheit	Fl.-inhalt Ltr.	Inhalt Verp.-einheit	Paletteninhalt		
							Lagen Euro/Meter CCG 2/CCG 1	Kart. je L.	Kart. ges. Euro/Meter CCG 2/CCG 1
31300	FERDINAND'S SAAR DRY GIN	44%	4260270 190450	4260270 190467	0,5	6	6	21	126