

DACTARI ORIGINAL GERMAN GIN ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Dactari Fine Spirits Edition
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2013
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Anne Stilper, Tim Hippmann
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Pfalz
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
44,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
0,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
-
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
-
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
-
- ▶ **ph** (ph)
-
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
nein
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,05 l, 0,5 l



DACTARI ORIGINAL GERMAN GIN ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
-
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
-
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
-
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
-
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
-
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
-
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
-
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
-
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
nach Belieben
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Digestif / Sonstiges: Cocktail-Empfehlung: Gin & Tonic Classic
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein milder und weicher Gin mit vollmundigem Geschmack, destilliert in der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck nach einer verfeinerten Rezeptur. Feines Bukett mit Wacholdernote, dazu gesellen sich malzige Noten und ein Hauch Lakritz. Am Gaumen anfangs frisch und spritzig, anschließend treten kräuterige Noten (Anis, Fenchel) hervor. Das Design der Flasche wurde international mehrfach ausgezeichnet, 2017/18 wurde es unter die besten 200 Packaging Designs weltweit gewählt. Zweifach im Siebdruck bedruckt, macht die Flasche auch nach dem Austrinken etwas her und kann als Wasser-, Öl- oder Essigflasche verwendet werden.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentário/Observações)
Zutaten: Wacholderbeeren, Wacholder, Malz-, Hopfen- und Hanfsamendestillaten, verfeinert mit Koriander, Lavendel, Enzian, Ingwer, Limette, Grapefruit
Grundspirituose: Destillat aus Hanfsamen, Hopfen und Malz
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Mainzer Str. 25
55239 Gau-Odernheim
Deutschland*