

FABELHAFT GIN ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
NORDIK Edalbrennerei GmbH & Co. KG
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Altes Land
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
40,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
-
- ▶ **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)
0,1 l, 0,5 l, 1,50 l



FABELHAFT 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 ...)
Hand
- ▶ **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)
Pur getrunken 11°-15° C, mit Tonic 6°-8° C
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Sonstiges: Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)

Erzeugt aus neun ausgesuchten Botanicals (u. a. aus den Weinbergen von Niepoort.) traditionell destilliert in einem 100-Liter-Brenngerät. Alle Botanicals werden einzeln destilliert und später dann nach Rezept vermischt. Die neun Botanicals wurden vorher mehrere Tage mazeriert und dann destilliert. Bei der Zistrose wurde auch etwas von dem Mazerat mit zum fertigen Produkt gegeben, was die Komplexität des Produkts erhöht und die würzigen, aber auch frischen Komponenten verstärkt.

- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentarios/Observações)
Zutaten: Zitrone (lat. Citrus limon), Grüner Kardamom (Cardamomum), Lack-Zistrose (lat. Cistus ladanifer), Limette (lat. Citrus latifolia), Rosmarin (lat. Rosmarinus officinalis), Teeplpflanze (lat. Camellia sinensis), Echter Koriander (lat. Coriandrum sativum), Orange (lat. Citrus sinensis), Wacholder (lat. Juniperus)
Grundspirituose: Getreide

- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Osterjork 140
21635 Jork
Deutschland