

FARTHOFER JOSEF V KABUMM GIN BY SIDO FARTHOFER JOSEFV. ÖHLING

Inhalt: 70 cl
Produzent: **Farthofer Josef V**
Alkoholgehalt: 40.00% Vol.

Extravaganter Gin. Aussergewöhnlich im Geschmack, 100 % natürlich. Ein Statement nachhaltiger Destillier-Kunst. Die Auswahl der Ingredienzen ist etwas ganz Besonderes. Neben den Hauptzutaten wie Wacholder, Orangenschalen, Zitronenzesten und Lavendel werden frische Dirndln destilliert. KABUMM Gin verzaubert mit einer intensiven und sehr fruchtigen Frische. Ein komplexer Gin mit eleganter Dirndl- und Beerenfrucht und feiner Rosenaromatik. Die Wacholderbeere und die Zitronenzesten verleihen dem Gin ein sehr angenehmes, erfrischendes Mundgefühl. Soft, smooth – und ganz lange auf der Zunge.

Produzent

Farthofer Josef V - Farthofer Josef V ist einer der oft Premiertesten Edelbrenner des Mostviertels. Bereits seine Vorfahren, denen er die Leidenschaft und das Feingefühl für die Erzeugung von Edelbränden verdankt, brannten in traditioneller Stilistik weltbekannte Edelbrände. Besonders stolz sind die Farthofers auf Ihren MOSTELLO, einen nach der Portweinmethode produzierten Dessert-Most. Nur vollreife Früchte von bester Qualität werden unter kontrollierten Bedingungen vergoren. Bei allen Edelbränden wird mit viel Feingefühl, die sogenannte Maische schonend destilliert. Ziel ist es, möglichst viel sortentypisches Aroma in den Edelschnaps zu bekommen. Die richtige Abtrennung von Vor-, Mittel- und Nachlauf ist die Voraussetzung für ein derartiges Qualitätsprodukt. Nur das Herzstück, der Mittellauf, wird zum Edeldestillat vollendet. Nach ausreichender Reife wird das Destillat mit Mühlenviertler Urgesteinswasser auf Trinkstärke eingestellt. Erst nach mehreren Monaten Reife haben die hochwertigen Edelbrände ihren typischen Charakter entwickelt.