








Schweizerisch. Mediterran. Echt anders.

Spirituosen & Port · Schweiz · Tessin



JC, Swiss Dry Gin

Swiss Dry Gin, Dry Gin

-  Schweiz
-  16 - 18°C
-  43.0
-  50cl (Flasche)
-  CHE.251612.
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Pur oder mit Fever-Tree Mediterranen, Limette und einem Zweig Rosmarin geniessen.

Degustationsnotiz

In der Nase frischer, zarter Auftakt von Wacholder, abgelöst durch Bergamotte und Zimt. Im Gaumen begrüsst einem ein süsslich runder Auftakt und wieder diese klare, reine Wacholder-Aromatik. Der JC Gin ist vielschichtig und endet mit einem würzigen Schlussbouquet.

Infos zum Produzenten

Um einen wirklich aussergewöhnlichen Gin inszenieren zu können, setzen JC auf sonnenverwöhnte Wacholderbeeren aus der Toskana, sorgfältig geerntete Koriandersamen aus dem Freiburgerland und kräftige Engelwurz. Seinen typischen Charakter verleiht ihm würziger Pfeffer, süsse erotisierende Tonkabohne und eine Prise Geheimzutat. Sanfte Mazeration verhilft dieser glücklichen Liaison zur aromatischen Bestform, die ihre Vollendung durch anschliessende Dreifachdestillation im aufwändigen Still-Pot-Verfahren findet. JC-Gin ist aus der Liebe zum Gin entstanden. Ein Gin, der mediterranes Lebensgefühl mit Schweizer Präzision vereint und damit einen neuen Massstab für das Reinheitsgebot der Dry-Gin-Methode setzt. Ein Gin, der mit seiner Würzigkeit betört und Genuss garantiert.