



## CLOUDS BIO GIN LIMITED EDITION NR. 10

SKU: 13183



<b>Titel</b>	Clouds Bio Gin Limited Edition Nr. 10
<b>Name</b>	Gin Clouds 10. Edition (Bio)
<b>Erzeuger</b>	Humbel Spezialitätenbrennerei AG Baumgartenstrasse 12 CH 5608 Stetten
<b>Gesamtalkohol</b>	48,00 %Vol
<b>Botanicals</b>	Wacholder, Sikkim Tee, Kubebenpfeffer, Randen, Malvenblüten, Vogelbeeren, Mandarinen, Algen, Rhabarber, Hagebutten, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Enzian, Hopfenblüten.
<b>Beschreibung</b>	Es ist unglaublich, aber ja, wir sind bei der 10. Edition CLOUDS Gin angelangt! Sie kommt mit frischen und fruchtigen Aromen von verschiedenen Beeren daher. Sikkim Tee trifft auf zart-bittere Malvenblüten im Zusammenspiel mit herben Algen und säuerlichem Rhabarber. Abgerundet mit einem Hauch von Enzian und süss-saurer Mandarine trifft es ein gekonntes Gleichgewicht zu einem frischen, leicht süsslichen Gin
<b>Langtext</b>	Zutaten: Wacholder, Sikkim Tee, Kubebenpfeffer, Randen, Malvenblüten, Vogelbeeren, Mandarinen, Algen, Rhabarber, Hagebutten, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Enzian, Hopfenblüten. Humbel Destillate: Obstbrand und Kornelkirschenbrand. Nase: Frischer Wacholder, beerige Leichtigkeit, leichte Säure, erfrischend, intensiv und vielschichtig. Gaumen: Süss-säuerliches Zusammenspiel der Aromen. Vielseitig und inspirierend; es beginnt mit einer blumigen Note, einem Hauch von Rhabarber und Mandarine, im Abgang dann Zitrusnoten und süssliche Beeren. Limitiert auf 3310 Flaschen