



WEINGUT

*Jürgen Ellwanger*

## **éclat Dry Gin – „Skandal, Applaus, glanzvoller Auftritt“**

Für den éclat Dry Gin werden die Botanicals in Alkohol mazeriert und danach mehrfach destilliert. Zu den von Hand gelesenen Wacholderbeeren von der schwäbischen Alb gesellen sich Majoran, Rosmarin, und frische Aromen von Orangen-Zitronenschalen & der Hibiskusblüte, Dazu eine Prise Eichenlaub & Kiefernadeln aus dem Natur-Park Schönbuch. In der Nase dominieren Noten von Wacholderbeere und die Frische von Zitrus. Die weiche Struktur am Gaumen mit einer eleganten Würzigkeit und Kräuternote machen den éclat Gin im Abgang sehr cremig was den wacholder-geprägten Gin besonders gut zu puren Trinken animiert.



Einen qualitativ hochwertigen, handwerklich sauberen Gin, kreiert nach dem eigenem Geschmack des Trios- Éclat Restaurant, Weingut Jürgen Ellwanger und Familie Holz aus dem Weinhaus Alte Brennerei.