



718009

## SAFFRON GIN

 Gabriel Boudier

 Frankreich  
Burgund

**GABRIEL BOUDIER**  
**DIJON**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Färbung dieses besonderen Gins, dessen Herstellung auf einem alten Rezept aus der Kolonialzeit beruht, erfolgt durch Safranfäden. Safran ist das teuerste Gewürz der Welt und wird zum überwiegenden Teil im Orient angebaut. Dabei ist Safran nur eines der acht Botanicals. Neben Wacholder und Safran werden außerdem Iris, Orangen- und Zitronenschale, Angelikawurzel, Koriander und Fenchel verwendet. In der Nase Zitrus und Wacholder. Im Mund machen sich vor allem Karamell, Wacholder, Zitrus und Safran bemerkbar. Perfekt für einen erstklassigen Gin Tonic.

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Gin
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	3252560900840 3252560903117

### ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Gabriel Boudier 21000 Dijon FR



## WEINBEREITUNG

Farbe: Safran, Tiefe kupferfarbene Orange

Aroma: Sehr ausgewogen zwischen Safran und Wacholder. Blumige Note, Verbindung zwischen Frucht und Gewürz. Der Safran bringt eine runde, bemerkenswerte Süße mit, die durch Wachholder, Fenchel und Zitrusfrüchte ergänzt wird.

Geschmack: Er ist sehr charakteristisch, feinwürzig und intensiv. Vor allem Karamell, Wacholder, Zitrus und Safran machen sich bemerkbar.

Nachklang: Im Abgang zeigt er eine leicht holzige Wacholdernote. Der Abgang ist sehr lang anhaltend.

## PRODUZENTEN-INFO

Gabriel Boudier ist ein renommierter französischer Likörproduzent mit einer reichen Geschichte und einem erstaunlichen Erbe. Das Unternehmen wurde im Jahr 1874 von Gabriel Boudier in Dijon, der Hauptstadt der Region Burgund, gegründet. Seit mehr als einem Jahrhundert hat sich Gabriel Boudier einen Ruf für die Herstellung hochwertiger Liköre erworben, die für ihre Authentizität, Raffinesse und Vielseitigkeit bekannt sind.

Eine der markanten Eigenschaften von Gabriel Boudier ist die Hingabe zur Tradition und Handwerkskunst.

Die Destillationstechniken, die im Laufe der Jahre verfeinert wurden, spiegeln sich in jedem Produkt des Hauses wider. Die Verwendung von erstklassigen Zutaten, darunter frische Früchte, Kräuter und Gewürze, trägt dazu bei, Liköre von höchster Qualität zu schaffen. Das Sortiment von Gabriel Boudier umfasst eine beeindruckende Vielfalt an Geschmacksrichtungen, von klassischen Obstlikören bis zu innovativen Kreationen. Der Creme de Cassis, ein schwarzer Johannisbeerlikör, zählt zu den bekanntesten Produkten des Hauses und wird oft als Referenz für diese Kategorie betrachtet. Neben klassischen Likören bietet das Unternehmen auch verschiedene außergewöhnliche Kreationen, die die Sinne mit ihrer Einzigartigkeit ansprechen. Die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für Qualität haben dazu beigetragen, dass Gabriel Boudier internationale Anerkennung erlangt hat. Die Liköre des Hauses werden nicht nur in Frankreich geschätzt, sondern auch weltweit von anspruchsvollen Genießern und Barkeepern geschätzt. Die Produkte von Gabriel Boudier sind eine Bereicherung für Cocktails und werden oft in erstklassigen Bars und Restaurants verwendet.