

GEORG FROMM Fromm's Gin No. 10 Gewürztraminer Cask Single Cask Serie



Jahrgang: 2017
Inhalt: 50 cl
Produzent: **Georg Fromm**
Alkoholgehalt: 54.00% Vol.

Die Single Cask Serie - Limitierte Gin-Abfüllungen der anderen Art!

Die Rezeptur für den Gin N°10 ist eine herbstliche, erdige und würzige. Süssholz, Anis und dreimal mehr Wacholder, Engelwurz und Koriander als in den anderen Rezepturen. Ausgebaut für 30 Monate in einem kleinen 100 Liter Eichenfass, in dem zuvor ein trockener 2016er Gewürztraminer seine Spuren hinterlassen hat. Das Resultat, ein würziges, goldenes Elixier. Abgefüllt in Fassstärke von Hand. RARITÄT, NUR 197 FLASCHEN PRODUZIERT!

Empfehlung

JUST PUR - Nach Belieben «On The Rocks», oder mit einem Schuss Wasser.

PECCATO N°10 - 4cl Fromm's Gin N°10; 1,5dl Cola; Zitronenzeste und Eis.

Produzent

Was mit Urgrossvater Bartholomäus seinen Anfang nahm, bringt Georg Fromm auf den bisherigen Höhepunkt: lagenspezifische Pinots, die vor allem dank unterschiedlicher Klone und abweichenden Alters der Reben die gewünschte Vielfalt in der Pinot-Eleganz zeigen. Selfi/Selvenen, Fiedler, Spielmann und Schöpfi heissen die Wingert, wovon der letztere nachweislich bereits seit 1000 Jahren Reben ernährt. Die Pinots werden ergänzt durch etwas Merlot und die Weissweine. Dazu gesellt sich ein ungewöhnliches Erbe aus Fromms Zeit als Wanderwinzer, der in der Schweiz und Neuseeland gleichzeitig wirkte: vom 2007 in Neuseeland verkauften Weingut behielten Georg Fromm zusammen mit seinem englischen Partner, Johnny Wheeler, den Lieblingsrebbberg Clayvin Vineyard (13 ha). Sie produzieren seit 2011 einen international gelobten, unter biodynamischen Gesichtspunkten gezogenen Wheeler/Fromm Pinot sowie die Entsprechung in Syrah und Chardonnay. Ein Winzer, der

Welten zu verbinden weiss, mit Weinen, die in zahlreichen renommierten Restaurants gelistet sind und mit der Swiss First Class geflogen sind.