



## Black Vodka Gansloser

Wodka - Deutschland

Kristallklar, rein und ebenso elegant wie seine mattschwarze Flasche.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 45,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 31,90**

**Artikel:** Black Vodka Gansloser

**Land:** Deutschland

**Region:** Schwäbische Alb

**Destille:** Gansloser

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Hergestellt aus Weizen- und Roggen-Korn von höchster Qualität von ausgewählten deutschen Erzeugern sowie Quellwasser. 6-fach destilliert.

**Farbe:** Glasklar

**Aroma:** Feine Nase. Klar, rein und mild, leicht malzig

**Geschmack:** Vollmundig am Gaumen. Klassisch, pur und frisch. Unaufdringlich mit ausgewogener Balance von Aroma und Alkohol. Umschmeichelnde Milde an Zunge und Gaumen.

**Abgang:** Dezente Eleganz im Nachklang.

**Trinktemperatur:** 6 - 12 °C

**Serviervorschläge:** Pur, oder on the rocks sowie für Cocktails und Longdrinks.

### Verarbeitung:

Das feinpulvrig zermahlte Korn wird in reinem Quellwasser gelöst bevor es, mit Gerstenmalz und Enzymen angereichert, in einer 1.200 Liter fassenden Brennblase destilliert wird. 6 mal muss dabei der Brand die Blase durchlaufen bis zu guter Letzt der inzwischen auf 84% Vol. angereicherte Vodka gewonnen ist. Mit frischem Bad Überkinger Quellwasser wird er auf seine Genussstärke von 40% Vol. „vermählt“ und ruht für mindestens sechs Tage bei exakt -28 °C. Die Eiweiß-Filtration im Anschluss und das reinigende Aktivkohle-Bad geben ihm die gewünschte Reinheit. Seinen letzten Schliff auf die brillante Lupenreinheit erlangt er nun durch Lagerung in Glasballons und Steingutbehältern. Dort wartet er für mindestens sechs Monate auf seine Hand-Abfüllung in die elegant-zeitgeistige mattschwarze Flasche im unverwechselbaren „Black Line“-Look. Jetzt ruht der BLACK VODKA ein letztes Mal, bevor er seine Reise zu Genießern und Connaisseuren auf der ganzen Welt antritt.

### Produktdetails

#### Ernährungshinweise

**Ernährungsart:** Vegan, vegetarisch

**Nährstoffeigenschaften:** Laktosefrei

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Deutschland

**Unternehmen:** FryBu Feindestillerie GmbH

**Anschrift:** Buecklerstraße 9, 73312 Geislingen an der Steige

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 13.09.2022