



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**083050**

## **Albfink Gin 40% vol Schwäbischer Gin**

### **finch Whiskydestillerie**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Wacholder von der Alb.
	Leitaromen	Wacholder, Kräuter, Rosenblüte, Sternanis, Lemongras, Zitrus
	Speise oder Anlassempfehlung	Klassischer Gin Tonic; passt zu Antipasti, Oliven und Zitrus-Desserts
<b>Alkohol</b>	40 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Schwäbischer Dry Gin (40%): Wacholder plus Kräuter wie Rose, Sternanis und Lemongras; klar, trocken, vielseitig.

Albfink Gin ist ein schwäbischer Dry Gin mit klarer Wacholderbasis und einer ausgewählten Kräutermischung. Botanicals wie Rosenblüten, Sternanis und Lemongras setzen florale, würzige und zitrische Akzente, ohne die Wacholderlinie zu verlieren. Mehrfache Destillation sorgt für ein sauberes, präzises Profil. In der Nase wirkt der Gin wacholderbetont mit feinen Kräuter- und Zitrusanklängen; am Gaumen zeigt er eine trockene Struktur mit ausgewogener Würze und einem runden Eindruck. Ein vielseitiger Gin für klassische Gin-Tonics und Drinks, bei denen Wacholder im Mittelpunkt stehen soll.

**Land** Deutschland

**Erzeuger** finch Whiskydestillerie

Die Destillee liegt auf der Hochebene der schwäbischen Alb, 700 Meter über dem Meeresspiegel. Gegründet wurde sie Ende der 1990er Jahre von Hans-Gerhardt Fink, der ursprünglich einen landwirtschaftlichen Betrieb führte. Seit 2014 vermarktet finch professionell seinen Whisky, der ausschließlich aus eigenem Anbau im UNESCO Biosphärenreservat "Schwäbische Alb" stammt. Die Destillerie verwendet bestes Saatgut und umweltschonende Techniken, um die Qualität ihres Getreides sicherzustellen. Die Vielfalt der verwendeten Getreidearten - darunter Weizen, Gerste, Roggen, Mais, Dinkel und Emmer - ist einzigartig. Nach der Ernte und sorgfältigen Verarbeitung beginnt der Destillationsprozess in der speziell für finch Whisky gebauten Pot Still Anlage. Das Destillat reift in ausgesuchten Fässern, bis es seine Geschmacksreife erreicht hat. Die modernen Fasslager der Destillerie, umgeben von Feldern, beherbergen mehrere tausend Fässer in unterschiedlichen Reifestadien. Finch hat vermutlich aktuell das größte Lager gereiften Whiskys in Deutschland. Abgefüllt werden zur Zeit mindestens 6 Jahre gereifte Whisky oft jedoch sogar 8, 10 oder sogar 12 Jahre alt. Nach dieser langen Reifung und positiver Endbegutachtung durch den Chef wird der Whisky abgefüllt und gelangt zu den Liebhabern.

**Zutaten**

Stand 06.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de