



THE CLUB



Gin	Citadelle Jardin d'Été
Style	New Western
Ursprungsland	Frankreich
Volumen	0.7 l
Alkoholgehalt	41,5 %
Botanicals	Zitrone, Yuzu, Melone, Orange
Nuancen	Zitrusfrüchte, floral-würzig
Preisbereich	25,00 – 35,00 €

Gin aus der Grande Champagne

Mit seinem Sitz in der **Grand Champagne**, eine der drei Cognac-Regionen, entstanden im Hause **Maison Ferrand** bis in die 1990er Jahre Französische Weinbrände der Oberklasse. Das Abenteuer begann allerdings, als sich **Alexander Gabriel** nach vielen Mühen mit dem französischen AOC entschied, die Kupferdestillen zu nutzen, um einen Gin zu brennen – den **Citadelle**. Gebrannt wird in der Zeit, in der die Destille nicht zur Cognac-Produktion genutzt werden darf. Ein zunächst unvorstellbares Vorhaben, das schließlich doch Zuspruch fand.

How. To. Drink.

Der **Citadelle Jardin d'Été** ist die sommerlich-fruchtige Variation des klassischen Citadelle Gins. Als Tonic empfiehlt sich das leichte 1724 oder man versucht sich an einem **French 75**. Ein IBA-Klassiker, der allein vom Namen her schon passt. Hierzu 3cl Gin, 1,5cl Zitronensaft und 1,5cl Zuckersirup in einem Shaker mit Eis gut schütteln und in eine Sektkelch füllen. Mit 6cl Sekt auffüllen und einer Zitronenzeste garnieren.

Cheers!

Ihr habt den Cocktail nachgemixt? Zeigt uns eure Cocktails auf Instagram mit **#kiezundko**

