



MARGARETES FEINER DOPPEL-WACHOLDER – Die Fakten

Marke	Margaretes feiner Doppel-Wacholder
Herkunft	Hamburg, Deutschland
Produzent	Heinrich Helbing GmbH, Hamburg, gegründet 1836. Gehört seit 1974 BORCO-MARKEN-IMPORT, Hamburg.
Herstellung	Für Margaretes feiner Doppel-Wacholder werden erlesene Bio Wacholderbeeren behutsam verarbeitet und in einem Bio-Weizen-Destillat für einige Tage eingelegt. Das Mazerat wird im Anschluss unter dem wachsamen Auge des Meister-Destillateurs in einer Kupfer-Potstill in kleinen Mengen destilliert. Das daraus gewonnene Destillat lagert dann für sechs Monate in Wacholderholzfässern – eine Besonderheit in der Spirituosenwelt. Im nächsten Schritt wird das gelagerte Destillat mit Bio-Weizen-Destillat zusammengeführt, filtriert und schließlich in die nostalgisch anmutenden Flaschen abgefüllt.
Charakteristik	Klares Destillat mit eindeutigem Wacholder Aroma. Der Wacholder zeigt sich präsent und bildet ein langanhaltendes Zusammenspiel mit Noten von Vanille, Karamell und Zitrus, abgerundet von dezent eingebundenden Fassnoten.
Trinkempfehlung	Als „Margaretes Tonic“ mit Dry Tonic Water und in zusätzlicher Kombination mit Aromaölen. Margaretes feiner Doppel-Wacholder eignet sich generell hervorragend für zahlreiche Gin-Drinks – ob Klassiker oder neue Kreationen.
Besonderheit	Das Destillat reift sechs Monate in Wacholderholzfässern und Margaretes feiner Doppel-Wacholder ist Bio-zertifiziert.
Markeneigner/ Distributeur	BORCO-MARKEN-IMPORT Matthiesen GmbH & Co. KG, Hamburg, Deutschland
Alkoholgehalt	42% vol.
Ausstattung	0,5l
UVP	24,99€
Verfügbarkeit	Ausgewählte Spirituosenfachgeschäfte, Gastronomie und Online-Handel
Online	www.helbing-doppelwacholder.com