



LIEBL
Destilliert aus Leidenschaft



Bavarian Dry Gin 46% Barrique Botanicals

<https://brennerei-liebl.de>

Kräuter + Blätter

Koriander - Lavendelblüten - Hopfenblüten

Früchte + Beeren

Wacholder - Piment - Schlehen – Preiselbeeren
Moro-Blutorangen - Zitronen

Wurzeln + Rinden

Angelikawurzel - Ingwer

Samen + Hülsen

13 Botanicals zum Einsatz, einige Zutaten bleiben geheim

Die Kräuter und Früchte werden getrennt mazeriert. Ein weiteres drittel wird in einem 100% Gerstenmalz „New Make“ für 2 Tage mazeriert. Nach der Destillation reift dieser Gin für 12 Monate in Riesling-Spätlese Fässern. Mit dem weichen Quellwasser des Bayrischen Waldes wird ohne Filtration auf Trinkstärke verdünnt.