

SUPERIOR HOTEL

MARKT & PRODUKTE

Genussjagd



Boar gin mit Schwarzwälder Trüffel, Schwarzwälder Quellwasser und traditionellen Naturaromen von Wacholder, Lavendel und Thymian / Foto: Boar Gin

Boar Gin wird harmonisiert und veredelt mit Schwarzwälder Trüffel, was ihn besonders mild macht. Ab sofort ist er hierzulande exklusiv über Transgourmet bestellbar.

Boar Gin wird in einer kleinen traditionellen Familienbrennerei, der Boar Destille, im Schwarzwald hergestellt. Das Besondere der Spirituose liegt in der Beigabe des seltenen Schwarzwaldgolds, dem Schwarzwälder Trüffel. Gepaart mit dem Schwarzwälder Quellwasser und traditionellen Naturaromen von Wacholder, Lavendel und Thymian entstehen der Geschmack und die Milde des Gins. Seinen Namen verdankt er dem in den einheimischen Wäldern lebenden Schwarzwaldkeiler.

Bei der San Francisco Competition, bei den World Spirit Awards in Wien und beim Concours International in Lyon wurde Boar Gin immer mit Gold prämiert oder als bester Gin ausgezeichnet. Bei den Global Spirit Awards in Las Vegas und den China Wine Spirits Awards in Hongkong gab es sogar Doppelgold ? als beste klare Spirituose und als bester Gin.

Der Gin mit 43 Volumenprozent Alkohol ist ab sofort im Transgourmet Onlineshop gelistet ? ebenso wie der hochprozentige Boar Black Keiler Strength mit 49,9 Volumenprozent Alkohol. Die ?Black Edition? überzeugt mit besonders intensiven Aromen von Wacholderbeere, Lavendel und Thymian, seltenen Wurzelrinden und dem Schwarzwälder Trüffel.

