



Schweiz, Zürich

Aarver Dry Gin Swiss Pine 40°

CHF 45.90

 50cl

 40%

AN 153470

Degustationsnotiz

Aarver ist ein charakterstarker Gin mit intensiven Wacholdernoten, verfeinert durch die Frische alpiner Kräuter. Würzige Tanne und harzige Lärche sorgen für Tiefe, während feine Waldbeeren und die lebendige Zitrusnote von Grapefruit und Amalfi-Zitrone das Geschmacksbild harmonisch abrunden. Am Gaumen ätherisch, klar und ausgewogen, mit langem aromatischem Nachhall.

Herstellung

Der Aarver Dry Gin wird in kleinen Chargen in der Schweiz destilliert und verkörpert die alpine Natur in ihrer reinsten Form. Handverlesene Botanicals wie Engadiner Bergarve, Lärche, Tanne, Bergminze und Bergthymian verschmelzen mit Bio-Waldbeeren aus der Schweiz, Wacholder aus der Toskana sowie Grapefruit und Amalfi-Zitrone aus Italien. Das Ergebnis ist ein authentischer Small Batch Gin, der Frische, Klarheit und Tiefe perfekt vereint.

Geniessen zu

Der Aarver Dry Gin ist vielseitig einsetzbar: pur auf Eis, als eleganter Gin & Tonic mit Gents Tonic Water, Zitronenzeste und Arvenspan oder als Basis für kreative Gin-Cocktails. Ein stilvoller Begleiter zu Apérohäppchen, geräuchertem Fisch oder geselligen Abenden.

Produzent

Aarver Dry Gin wird in der Schweiz aus regionalen Botanicals wie Wacholder, Alpenkräutern und Zitrusfrüchten destilliert. Die Herstellung in Kupferbrennblasen bewahrt die Aromen und sorgt für eine ausgewogene Komplexität.

Charakteristisch sind intensive Wacholdernoten, frische Kräuteraromen und feine Zitrusnuancen. Pur, auf Eis oder in klassischen Gin & Tonics entfaltet Aarver Dry Gin seine Eleganz. Die Marke steht für Schweizer Handwerkskunst, Naturverbundenheit und Premium-Gin-Genuss.