



Elblandgold
seit 2006

RIVER GIN

Für unseren „Elblandgold Gin“ verwenden wir regionale Botanicals, die verschiedensten edelsten Pfefferarten dieser Welt sowie Zitrusfrüchte und Kakaobohnen. Geschmacklich einzigartig! Hergestellt wird unser Gin durch schonenden Kaltauszug, wobei dem Mazerat viel Zeit gegeben wird. Danach werden die festen Bestandteile von den flüssigen getrennt. Das Mazerat kommt anschließend in die Brennblase, die Botanicals in den Aromakorb. Dieser befindet sich nicht wie bei den meisten Destillen über der Brennblase sondern über dem Verstärker. Dieses Verfahren garantiert ausgezeichnete Qualität.



Elblandgold
seit 2006

OBST BRAND

Für unseren „Elblandgold Obstler“ verwenden wir ausschließlich beste, sonnengereifte Früchte von regionalen Streuobstwiesen. Die Kombination aus den besten Zutaten und viel Liebe zum Handwerk machen den Genuss unserer Destillate zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unser Obstler hat ein ausgeprägtes Aroma und erinnert an ein Cuvée aus reifen, weichen Birnen in Kombination mit süßen Äpfeln. Im Abgang ist er sehr ausgewogen und fruchtig.



Elblandgold
seit 2006

KRÄUTER LIKÖR

Für unseren feinen Halbbitter werden 25 erlesene Kräuter und Gewürze verwendet. Diese werden in vorher sorgfältig, feindestillierten und gefilterten Neutralalkohol kalt mazeriert. Dabei wird dem Mazerat viel Zeit gegeben. Regionale Zutaten aus unserem Elbtal wie beispielsweise Angelika Wurzel, Liebstöckel, Veilchenwurzel, Meisterwurz und Tausendgüldenkraut vereinen sich mit exotischen Gewürzen wie beispielsweise Sternanis, Muskat und Kakao aus allen Winkeln dieser Welt.