



Unsere Produkte

Fuxbau Distilled Gin 44% Vol.

Unser Fuxbau Distilled Gin wird durch den Geschmack der Zirbe, der Fichte und der Vogelbeere geprägt und dadurch zu einem unverwechselbaren Geruchs- und Geschmackserlebnis!

Zutaten: Wacholder, Angelikawurzel, Koriander, Fichtenwiperl, Zirbenzapfen, Vogelbeeren, Blutwurz, Bärwurz, Galgant, Hibiskusblüte, Jasminblüte, Kamillenblüte,

Spezielles im Produktionsvorgang

Die Zutaten für unseren Gin werden separat gebrannt und nach Lagerung zum Fuxbau Distilled Gin verschnitten. Durch die separate Destillation sind wir bei der Brenntemperatur und dem Abtrennen von Vor- und Nachlauf von Zutat zu Zutat flexibel und holen deshalb aus jedem Rohstoff den besten Geschmack heraus!

Fuxbau Waldbeere 29,5% Vol.

Im Fuxbau Waldbeere wird der Fuxbau Distilled Gin verfeinert mit Waldbeeren und Honig. Durch Waldbeeren, Honig, Zitronenmelisse und frisch gepresstem Zitronensaft präsentiert sich unser Fuxbau Waldbeere angenehm süß, fruchtig, würzig und frisch!

Zutaten: Fuxbau Distilled Gin, Waldheidelbeeren, Himbeeren, Honig, Zitronenmelisse, Zitronensaft,

Spezielles im Produktionsvorgang

Der Fruchtanteil beträgt in etwa 50% der Gesamtmenge, heißt der Großteil der Süße kommt aus der Frucht, der Rest von Honig. (kein Zucker zugesetzt)

Fuxbau Vogelbeere 19% Vol.

Vogelbeeren & Holunderblüten machen unseren Fuxbau Vogelbeere zu einem angenehm fruchtigen Aperitif. Er zeichnet sich durch Frische, leichte Bitterkeit und einer angenehmen Süße aus.

Zutaten: Vogelbeeren, Holunderblüten, Verbene, Wermut, Orangen- und Zitronenschalen

Spezielles im Produktionsvorgang

Nach der Mazeration werden die Feststoffe mit einer Wasserpresse sanft ausgepresst. Dieser Presssaft gibt dem Vogelbeere das gewisse Etwas.

Fuxbau Kräuterbitter 35% Vol.

18 Kräuter, Wurzeln, Blüten und Gewürze verleihen dem Fuxbau Kräuterbitter seinen unverwechselbaren Geschmack.

Zutaten: Enzianwurzel, Löwenzahnwurzel, Pfefferminze, Verbene, Wermut, ...

Spezielles im Produktionsvorgang

Die Mazeration der Produkte dauert rund 2 Monate. Durch die lange Mazeration wird der Kräuterbitter angenehm harmonisch.

Kontakt:

Firmensitz und Produktion: Ginmanufaktur Fuxbau OG, Lemberg 63, 8274 Buch-St. Magdalena

Andreas Bauer, Tel.: 0664/9259068, Standort 5301 Eugendorf

Roman Fuchs, Tel.: 0699/13312841, Standort 8274 Buch-St. Magdalena

E-Mail.: office@fuxbau-gin.at