

# OXXiTAN®

ORGANIC DRY GIN



## Sofortiger Aufbruch zu einem Spaziergang, betört von der Sonne und dem Wind des Languedoc.

Das Languedoc ist weltweit für seinen mediterranen Lebensstil, seine Düfte und seine herrlichen, sonnigen Landschaften bekannt. Languedoc-Liebhaber haben jetzt ihren eigenen Gin: OXXiTAN Organic Dry Gin.

OXXiTAN ist ein außergewöhnlicher Bio-Gin französischer Marke mit subtilen mediterranen Aromen, der nach den Regeln der Kunst von erfahrenen Händen hergestellt wird.

Die Basis von OXXiTAN ist die Leidenschaft für dieses Terroir, sein Licht und seine reichhaltigen Pflanzenstoffe sowie die DNA des Hauses Languedoc Dry. Dieser **High-End-Gin aus dem Buschland** entstand aus prägenden Begegnungen: François, ein ausgezeichnete Gin-Kenner mit Sitz in den okzitanischen Ländern, greift auf das Know-how des international renommierten Destilliermeisters Philippe Defleur zurück, um die Düfte und Aromen der von der Hirten-Sammlerin in ihrem kleinen Dorf in Corbières ausgewählten Pflanzenstoffen aus dem Buschland konsequent zu verbessern ; und um das botanische Erbe des Languedoc mit diesem ersten Gin aus dem regionalen Naturpark Narbonnaise im Mittelmeerraum zu huldigen.

Geleitet von der **gemeinsamen Liebe** zur Natur des Languedoc, der Frucht einer **schönen Geschichte**, wirkt die Alchemie und OXXiTAN bietet Ihnen einen eleganten, frischen und schmackhaften mediterranen Gin, ein pflanzliches und kräuterartiges Bouquet mit aufeinander folgenden Aromapaletten, entwickelt nach der überlieferten Methode eines London Dry, Garant für **Qualität und Finesse**.

OXXiTAN Organic Dry Gin wird auf Basis seines gut integrierten **Hausweizenalkohols** hergestellt, der ihm eine unnachahmliche Weichheit und Länge verleiht und seinen zarten Aromen im Gin & Tonic und in Cocktails einen perfekten Halt verleiht.

## 100 % BIO-HIGH-END-EDITIONEN

Die 11 wertvollen Botanicals aus der Originalausgabe von **Les Remparts (OXXiTAN Original Dry Gin)** werden in 6 Durchgängen nach Mazeration durch Typizität und Zerbrechlichkeit in einem Carl-Alembik destilliert und bieten Ihnen ihre blumigen und kräuterigen Noten. Eine sich entwickelnde, runde und perfekt **ausgewogene pflanzliche Frische**, ein echter Favorit der Experten.



Zu dieser Les Remparts-Ausgabe, einer Hommage an die historische okzitanische Vergangenheit, wurde ein weiterer hinzugefügt, ebenso biologisch und einzigartig: **Littoral (OXXiTAN Citrus Dry Gin)**. Basierend auf der gleichen feinen Pflanzenauswahl kombiniert OXXiTAN Littoral hier Schalen von **Zitronen, Orangen und Garrigue** zu einem **berauschenden Duft**, der der neuen Geheimformel süße und fruchtige Zitrusnoten verleiht und an Sommer und Meer erinnert.

Entdecken Sie unsere Geschichte, unsere Editionen, unsere Geschmacksrichtungen und unsere Cocktailvorschläge auf [oxxitan.com](http://oxxitan.com)

## WARUM OXXiTAN?

1. **High-End-Gin wird immer mehr gefragt**; er ermöglicht es, die Identität eines Terroirs durch seine Aromen zu verkörpern.
2. **Bieten Sie Ihre außergewöhnliche Klientel ein neues Erlebnis**: einen unvergesslichen Spaziergang unter der Sonne des Languedoc, von der Frische der Pyrenäen über das Buschland bis hin zur Sanftheit der Küste.
3. **OXXiTAN ist DER okzitanische Gin, den Sie in Ihr Sortiment aufnehmen sollten**: Überraschen Sie Ihre Kunden mit seinen köstlichen mediterranen und lokalen Aromen.
4. **Ein echter „Favorit“** von spezialisierten Mixologen und Sommeliers.

## IHR VORTEIL: der wachsende Erfolg

- Eine aromatische Identität des Buschland
- ein süßer und duftender Gin, der sowohl Amateure als auch Experten, Sammler und Anfänger gleichermaßen anspricht
- Sinnbild einer allen bekannte Region
- ein kohärentes Universum, das an die mediterrane Lebenskunst erinnert
- eine Rückkehr zum eleganten London Dry Gin
- 100 % Bio-Zertifizierung
- das Know-how eines erfolgreichen Destilliermeisters
- sorgfältige und sofort identifizierbare Verpackungen (lackierte, siebgedruckte, verschlossene Flaschen)
- einfache Assoziation und Verwendung in der Gastronomie
- erster und einziger Gin aus Corbières und Narbonne und einer der wenigen aus dem Languedoc
- High-End-Positionierung, aber vorteilhafte Preise
- eine gut referenzierte Website [oxxitan.com](http://oxxitan.com), die die Verkostung begleitet und erweitert (besuchen!)

**Kontaktieren Sie uns umgehend: [contact@oxxitan.com](mailto:contact@oxxitan.com)**

## ZUM ABSCHMECKEN

- pur (Temperatur zwischen 4 und 8 Grad, um seine Aromen zu genießen)
- in Gin Tonic (neutrales oder mediterranes Tonic, Eiswürfel, garniert mit Zitrone und einem Rosmarinzweig)
- in abwechslungsreichen und inspirierenden Cocktails (unsere Vorschläge finden Sie hier)

**Sofortiger Aufbruch zu einem Spaziergang, eingelullt von der Sonne und dem Wind des Languedoc.**

