Wijnfiche

Röner Z44 - Gin - 44%
GIN —

Domein

Röner

De passie voor smaak bestaat bij de familie Röner al meer dan 75 jaar. Voor hun is destilleren een kunst, waarbij ze mensen de kans geven de oneindige variatie aan geuren en aroma's te ontdekken die in elke druppel van hun destillaten schuilgaat.
De familie is afkomstig uit Termeno, de poort naar de Dolomieten in Noord-Italië, en gelegen tussen zonnige boom- en wijngaarden. Hun verhaal begon in 1946 en wordt tegenwoordig door de vierde generatie verder geschreven. Door continue innovatie zijn ze bij de internationaal meest gelauwerde destilleerders. Van klassieke grappa's, over gin, tot alcoholvrije mixers, bij Röner kan elk smaakpalet terecht.

Vinificatie

De botanicals, inclusief de dennenappels, macereren gedurende 12 uur in de basisalcohol. Vervolgens worden de dennenappels verwijderd en wordt het mengsel gestaag op temperatuur gebracht. De destillatie gebeurt op een temperatuur van 50 graden Celcius, wat relatief koud is. De alambiek heeft een capaciteit van 250 liter. Na voltooiing van de destillatie wordt een extract van de dennenappels toegevoegd aan het destillaat. Het geheel zorgt voor een bijzondere floraliteit, met een frisse afdronk.

Jaar specifieke information

World spirits awards : gold medal

Smaak

Z44 Gin is een Italiaanse gin uit de Dolomieten. Hij wordt gestookt door de Roner Distillerie, en brengt alpinische kruiden en dennenappels samen met florale toetsen voor een gebalanceerd geheel. Bijzonder is dat Roner de dennenappels na het macereren apart verwerkt om vervolgens extracten aan het einde van de destillatie toe te voegen. Het resultaat is een fris-fruitige gin met karakter.

Gerechten

Aperitief

Algemene info

Type: Apero & Digestief

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

