Wijnfiche

Röner Z44 - Gin - 44%
GIN —

Domaine

Röner

La famille Röner est passionnée par le goût depuis plus de 75 ans. Pour eux, la distillation est un art, permettant de découvrir l'infinie variété de parfums et d'arômes cachés dans chaque goutte de leurs distillats. Originaire de Termeno, aux portes des Dolomites, dans le nord de l'Italie, la famille est nichée entre vergers et vignobles ensoleillés. Leur histoire a débuté en 1946 et se perpétue aujourd'hui avec la quatrième génération. Grâce à une innovation constante, ils comptent parmi les distillateurs les plus reconnus au niveau international. Des grappas classiques au gin, en passant par les mélanges sans alcool, Röner répond à tous les goûts.

Vinification

Les plantes, y compris les pommes de pin, macèrent pendant 12 heures dans l'alcool de base. Les cônes de pin sont ensuite enlevés et le mélange est amené progressivement à la température. La distillation a lieu à une température de 50 degrés Celsius, ce qui est relativement froid. L'alambic a une capacité de 250 litres. Une fois la distillation terminée, un extrait des pommes de pin est ajouté au distillat. L'ensemble offre une floralité particulière, avec un arrière-goût frais.

Informations spécifiques

World spirits awards : gold medal

Dégustation

Z44 Gin est un gin italien des Dolomites. Tirée par la distillerie Roner, elle réunit des herbes alpines et des pommes de pin aux notes florales pour un ensemble équilibré. Ce qui est spécial, c'est que Roner traite les cônes de pin séparément après la macération, puis ajoute des extraits à la fin de la distillation. Le résultat est un gin frais et fruité avec du caractère.

Mets adaptées

Apéritif

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"