Wijnfiche

Blauwe Duif - Jonge Jenever - 30% - 70 cl
JENEVER —

Domaine

Braeckman

Le fond de tout bon genièvre est le distillat de céréales. Braeckman est encore un des rares distillateurs à fabriquer son distillat de céréales consistant seulement de seigle et d'orge malté, 2 céréales indigènes. Le distillat de céréales assure un goût rond et complexe. Outre le distillat de céréales, un distillat d'herbes aromatiques à la baie de genévrier et éventuellement d'autres herbes, épices, épluchures est ajouté. Ce distillat donne le genièvre une touche agréablement rafraîchissante.

Vinification

Une recette ancestrale bien gardée dans la famille. Une faible quantité d'alcool de malt et un distillat aromatique aux baies de genévrier, lui confèrent son caractère doux et frais.

Dégustation

Genièvre pur et doux à la fraîcheur de la baie de genévrier. INTÉRESSANT

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

