Wijnfiche

Braeckman - Oude Graanjenever - 38% - 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

Braeckman vieux se compose pour 25% d'alcool de malt de seigle et de malt et il est parvenu à maturation sur des fûts en chêne d'Amérique. Ceci lui confère un caractère rond et mûr. La finale nous révèle une touche de baie de genévrier provenant du distillat d'aromatiques.

Dégustation

Genièvre reposé au goût de grains bien caractérisé et des touches rondes de chêne.

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

