



Wijnfiche
Z44 - Gin - 44%
GIN —

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: Aperio & Digestief

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

