



Wijnfiche
Z44 - Gin - 44%
GIN —

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: Aperitif & Digestif

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

