

DRINKS.

Bols Genièvre de Grain Jeune 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	55545
Alcool	35%
Contenu	50cl
Pays	Pays-Bas
Région	Amsterdam
Embouteilleur	y Lucas Bols Amsterdam B.V., Paulus Potterstraat 14, 1071CZ Amsterdam, Pays-Bas
Marque	Bols
Type	Genièvre
L'usage	pur ou pour des cocktails de divers types, par exemple Hollandais Volant, Tulip, Amsterdam, Dutch Courage...
Dégustation	avec des arômes de céréales, de genièvre, de réglisse, d'abricot et d'agrumes.
Désignation commerciale	Spiritueux au genièvre
Détails	fabriquée à partir de blé, de seigle et de maïs (avec max. 15% de malt et moins de 10g/L de sucre)
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Si l'on veut préparer des cocktails authentiques et ancrés dans l'histoire, on a besoin - si l'on en croit les producteurs - des spiritueux au genièvre de Bols. En fonction de la proportion de vin de malt dans la recette de base, la Lucas Bols Distillery d'Amsterdam produit du Gin, du Genièvre ou du Corenwijn. Le genièvre Bols, élaboré selon la recette originale de 1820, est sans doute le produit le plus connu de cette distillerie hollandaise riche en traditions. En fait, l'histoire de la production de liqueurs et de spiritueux chez Bols a commencé en 1575. En 1664, le premier genièvre a été commercialisé et en 1883, on a eu l'idée de faire vieillir le genièvre en fût. À cette époque, la riche famille Bols avait déjà vendu son entreprise. Le succès ne s'est pas fait attendre, mais les nouveaux propriétaires semblaient avoir d'autres priorités, si bien que de nombreux produits originaux ont disparu et que l'on a tourné le dos au site de production d'origine. En 2008, le genièvre Bols original est réapparu sur le devant de la scène et en 2014, l'entreprise s'est à nouveau installée à Amsterdam.

Le Genièvre de Grain Jeune est un triple distillat de blé, de seigle et de maïs, qui révèle des arômes de céréales, de genièvre, de réglisse, d'abricot et d'agrumes. Par définition, la proportion de vin de malt dans ce genièvre est de 15% maximum.