

# DRINKS.

## Fuxbau Distilled Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	702829
Alcool	44%
Contenu	50cl
Pays	Autriche
Région	Styrie
Embouteilleur	Ginmanufaktur Fuxbau OG, Lemberg 63, 8274 St. Magdalena am Lemberg, Österreich
Marque	Fuxbau
Type	Gin distillé
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût à multiples facettes, allant principalement du côté herbacé au côté boisé, mais aussi avec des arômes de baies et de fleurs.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	distillé en micro lots de 20 litres chacun; fabriqué par le mariage d'herbes, d'épices et de macérats de fruits distillés séparément (genièvre, coriandre, racine d'angélique, racine d'ours, potentille dressée, galanga, fleurs de jasmin, de camomille et d'
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du  REGLEMENT (UE) n°1169/2011



## Description

Les amateurs du Fuxbau Distilled Gin pourraient se demander: "Chaque gin n'est-il pas un gin distillé?" Oui, c'est vrai, mais ce terme est utilisé pour une catégorie de gins spécifique. Après la macération des plantes dans de l'alcool, les gins distillés subissent un autre processus de distillation et ne peuvent pas bénéficier de l'ajout de substances aromatisantes - seul l'ajout d'alcool éthylique est autorisé. En réalité, les gins distillés forment la plus grande catégorie d'eaux-de-vie de genièvre. La manufacture de gin Fuxbau voulait simplement préciser que son produit n'était ni un London Dry Gin, ni un Bathtub Gin. Le Fuxbau Gin est fabriqué dans une distillerie étonnamment petite, à Ste. Magdalena am Lemberg, à partir d'extraits d'herbes, d'épices et de fruits distillés séparément. Les jeunes entrepreneurs Roman et Andi ont fait fabriquer leur alambic en cuivre - qu'ils peuvent théoriquement emporter partout avec eux - par un forgeron tyrolien. Sa contenance n'est que de 20 litres! L'alambic est situé dans une grande distillerie de 25 m<sup>2</sup> et y produit du gin en quantités très généreuses. Les macérats distillés individuellement contiennent du genièvre, de la coriandre, de la racine d'angélique, de la racine d'ours, de la potentille dressée, du galanga, des fleurs de jasmin, de camomille et d'hibiscus, ainsi que du pin sylvestre, de l'épinette et du sorbier. Certains ingrédients sont achetés, d'autres sont cueillis. A titre d'exemple, le Kräuterhof de Salzbourg est une source d'approvisionnement. L'eau provient du Mühlviertel et s'appelle Irxenmayr - en raison de ses propriétés spéciales, elle est particulièrement populaire auprès des distillateurs. Le gin laisse une impression très herbacée avec des notes boisées, résineuses, de noisettes, de fleurs et de baies. Un véritable Micro Batch Gin artisanal!