

DRINKS.

Lyonel Barrel Aged Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705167
Alcool	47%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Thuringe
Embouteilleur	Wiegand Manufactur Weimar, Jakobstraße 33, 99423 Weimar, Germany
Marque	Lyonel
Type	Gin
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Gin Old Fashioned, Martinez, Gin Mule, ...
Dégustation	Les notes dominantes et épicées de genièvre se combinent avec de la vanille sucrée, de la cannelle, de la lavande, des arômes torréfiés discrets et une surprenante fraîcheur de menthol.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Enrichi, entre autres, de genièvre, zestes d'agrumes, lavande, poivre et cardamome; certifié biologique (DE- ÖKO-060); embouteillage limité; raffiné dans des fûts de whisky américain
Honneurs	Craft Spirits Award Berlin 2019: Or



International Spirits Award 2018:
Argent

Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
-------------	---

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

Description

Le Barrel Aged Gin BIO est créé dans la ville culturelle de Weimar, en Thuringe, plus précisément dans la fabrique de gin et de liqueur de Matthias Wiegand, qui fabrique tous ses produits à la main dans un petit alambic de 150 litres. L'alambic en cuivre est chauffé à flamme nue, ce qui permet aux ingrédients organiques macérés et à la base alcoolique de se combiner. Les plantes telles que le genièvre, le zeste de citron, la lavande, la cardamome, la coriandre, la cannelle, les pétales de rose et le carvi sont responsables de l'arôme du gin de Weimar. Le gin est ensuite vieilli pendant un certain temps dans des fûts américains fortement calcinés, ce qui lui donne des nuances gustatives supplémentaires, ainsi qu'une coloration dorée plus foncée. Il s'agit de fûts de whisky en chêne blanc séché à l'air avec le niveau de carbonisation #3. Le gin peut être bu pur ou utilisé pour réaliser divers cocktails.