

DRINKS.

Bols Jonge Graanjenever 100cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	JBjG1000
Alcool	35%
Contenu	100cl
Pays	Pays-Bas
Région	Amsterdam / Zoetermeer
Embouteilleur	Lucas Bols B.V. P.O. Box 1591, 1000 BN Amsterdam, Holland
Marque	Bols
Type	Genever
L'usage	pur ou pour des cocktails de toutes sortes, par ex. Fliegender Holländer, Tulip, Amsterdam, Dutch Courage, ...
Dégustation	Au nez et en bouche avec des arômes de céréales, de genièvre, de divers fruits et de réglisse.
Désignation commerciale	Spiritueux au genièvre
Détails	Jonge Graan Genever fabriqué à partir de blé, de seigle et de maïs, avec max. 15% de vin de malt et pas plus de 10 grammes de sucre par litre.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.
Additifs	Acide citrique E330



Description

Si vous voulez préparer des cocktails authentiques et ancrés dans l'histoire, vous avez besoin, selon les fabricants, de l'eau-de-vie de genièvre de Bols. Le gin, le Genever ou le Corenwijn sont produits à la distillerie Lucas Bols avec une proportion de vin de malt différente dans les recettes de base. Le Bols Genever, d'après la recette originale de 1820, est probablement le spiritueux le plus célèbre de la distillerie hollandaise traditionnelle. En effet, l'histoire de la production de liqueur et de spiritueux par Bols commence en 1575 à Amsterdam, le premier Genever est lancé en 1664, et l'idée d'affiner le Genever en fûts est née en 1883. A cette époque, la riche famille Bols avait déjà vendu son entreprise. Malgré le succès, les nouveaux propriétaires semblaient avoir des priorités légèrement différentes, si bien qu'un grand nombre de produits originaux ont disparu et que le site de production d'origine a été abandonné. En 2008, le Bols Genever original est réapparu sur le marché et en 2014, l'entreprise s'est à nouveau installée à Amsterdam. Le Jonge Graanjenever 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, le pourcentage de vin de malt dans ce Genever est au maximum de 15%.