Appeldoorn Jonge Jenever liter

- Nederland

Deze Appeldoorn jonge jenever is samengesteld uit graanalcohol met een kleine hoeveelheid moutwijn om een lichte graantoon te behouden. De distillatie gebeurt in kolomstills voor een neutrale basis. De spirit wordt vervolgens opnieuw gedistilleerd met jeneverbessen en een traditionele kruidenmix die zorgt voor het aromatische profiel. Na distillatie rust de jenever enkele weken in roestvrij staal om de componenten te laten samenvloeien. De focus ligt op een helder karakter en een zachte structuur.



Proefnotitie

Helder transparant met frisse jeneverbesneus, zachte smaak met lichte graantonen en een schone afdronk.

Drinken bij

Geschikt bij Hollandse haring of als onderdeel van klassieke mixen.

Houdbaarheid

Blijft stabiel tot lang na opening, bewaren op een koele donkere plek.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl