Appeldoorn zachte Vieux 1 liter

- Nederland

Deze Appeldoorn Vieux is samengesteld uit verschillende natuurlijke grondstoffen die afzonderlijk worden gestookt en daarna rusten in eiken vaten met uiteenlopende toastgraden. De basis bestaat uit neutrale distillaten die zorgen voor een zachte structuur. De houtgerijpte componenten voegen kleur en aroma's toe die tijdens de rijping langzaam worden vrijgegeven. Het gebruik van vaten met een middelmatige toast levert lichte karamel en subtiele houttonen zonder dominante rookinvloeden.

Na de vatrijping wordt de blend overgestoken naar een tank waar de spirit enkele weken stabiliseert. In deze fase worden kleine aanpassingen gedaan aan de samenstelling zodat de stijl constant blijft over verschillende batches. Voor botteling wordt de vieux licht gefilterd zodat eventuele vaste deeltjes worden verwijderd zonder de textuur merkbaar te beïnvloeden. De botteling gebeurt bij een alcoholpercentage dat is afgestemd op een mild mondgevoel.



Proefnotitie

Amberkleurig met aroma's van karamel en lichte vanille, zachte smaak met afgeronde zoetheid en een soepele afdronk.

Drinken bij

Geschikt bij koffie met pure chocolade of bij zoet gebak.

Houdbaarheid

Stabiel tot ongeveer 20 jaar na botteling, serveren bij 14-16 °C.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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