



DE BORGEN MALT GENEVER 40% 1,0L

1 |

CHARAKTER

Duft von Eiche, Gewürzen und etwas Karamell. Der Geschmack ist geprägt von körperreichen Getreidearomen, komplettiert durch Vanille- und Karamellnoten. Im Abgang langanhaltend und komplex mit Anklängen von, Gewürzen, Sherry und Eichenholz.

FARBNUANCE

goldbraun

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Niederlande

SERVIERVORSCHLAG

Substitut in klassischen Whisky-Cocktails, Boilermaker mit schweren, kräftigen Biersorten, pur

ROHSTOFF(E)

Grunddestillat: Mais, Weizen, Roggen
Botanicals: Wacholderbeeren, Kümmel, Fenchel, Waldmeister

HERSTELLUNG

Wacholderauszug durch Destillation in Kupferbrennblase, 57% Malzdestillat, in Oloroso Sherry Fässern gelagert

ALKOHOL *

40 %

TRINKTEMPERATUR

18-20 °C

MARKE | PRODUZENT

De Borgen

PRODUCED AND BOTTLED BY FAMILY DISTILLERY HOOGHOUT
HOOGHOUTSTRAAT 1, GRONINGEN,
THE NETHERLANDS

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Art.-Nr. 52400