DRINKS.

Zuidam Rogge Genever 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700318
Alkoholgehalt	35%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Niederlande
Region	Nordbrabant
Abfüller	Zuidam Distillers BV Smederijstraat 5 5111 PT Baarle-Nassau Niederlande
Marke	Zuidam
Typ	Genever
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	duftet nach Roggen, Vanille, Toffee, Zimt und ein wenig Anis. Geschmacksnoten von Eiche, süssen Karamellbonbons und Lakritz.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose mit Wacholder
Details	aus 50% Roggen und 50% Roggenmalz hergestellt, dreifach destilliert, fünf Jahre lang gelagert, mit Wacholder, Süssholz und Anis
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Ob Whisky, Rum, Gin, Likör oder Genever – Fred und sein Sohn Patrick van Zuidam haben die Rezepturen für ihre breit gefächerten Produkte persönlich kreiert und legen Wert auf eine traditionell-handwerkliche Produktion unter Einbezug natürlicher Zutaten. Sohn Gilbert kümmert sich derweil um die Besucherströme, welche die 3.600m² grosse Destillerie mit den vier modernen Kupferbrennblasen und den etwa 1.000 gelagerten Eichenfässern bestaunen möchten. Der Zuidam Rogge Genever besteht jeweils zur Hälfte aus Roggen und Roggenmalz. Die Maische wird dreifach destilliert und dann fünf Jahre lang in 200 Liter fassenden, jungfräulichen Fässern aus amerikanischer Eiche gelagert, bevor Wacholder, Süssholz (Lakritz) und Anis hinzukommen. Schliesslich füllt das Team die Spirituose in Trinkstärke ab und signiert die mit Schleife und Goldwachssiegel versehene Flasche in einem allerletzten Schritt von Hand.