

DRINKS.

Kyrö Koskue Sherry Cask Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407969
Alcool	42.6%
Contenu	50cl
Pays	Finlande
Région	Isokyrö, Ostrobothnie
Embouteilleur	Kyrö Distillery Company, Oltermannintie 6, 61500 Isokyrö, Finnland
Marque	Kyrö
Type	New Western Dry Gin
L'usage	Pur sur des glaçons ou mélangé dans un Ginger Ale
Dégustation	Avec du genièvre, de la cardamome, de la vanille, des pruneaux secs, des raisins secs, des cerises et des noix.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Affiné dans des fûts de sherry Pedro Ximénez et Oloroso
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

À Kyrö, tout tourne autour du seigle, car l'équipe de la distillerie produit du gin, du whisky, des eaux-de-

vie et des distillats expérimentaux à base de seigle. Cela n'est pas surprenant, car la céréale est omniprésente en Finlande et on la trouve le plus souvent sous forme de pain. C'est en 2014 que la distillerie a fait chauffer les alambics pour la première fois. Cependant, alors que le whisky mûrissait patiemment, c'est le gin Kyrö qui a su convaincre dès sa sortie sur le marché.

En été 2020 (un été bien particulier décidément), la distillerie a proposé quelque chose de totalement nouveau: le gin Koskue Sherry Cask a été stocké dans des fûts de sherry Pedro Ximénez et Oloroso. Cela lui a procuré non seulement sa couleur, mais aussi son goût caractéristique de raisins secs, de noix et de cerises. Le genièvre - pour le plus grand plaisir de nombreux amateurs de gin - n'est en rien dissimulé par la maturation. Le choix des plantes utilisées pour la distillation du gin reste un secret, tout comme la durée de la maturation en fût. Une chose à laquelle la distillerie Kyrö a habitué son public: en effet, l'équipe divulgue uniquement les informations les plus nécessaires à propos de la production. Le gin Koskue Sherry Cask est un " Sipping Gin" typique, mais il peut aussi être combiné avec du Ginger Ale.