

DRINKS.

VOR Icelandic Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703016
Alcool	47%
Contenu	50cl
Pays	Islande
Région	Reykjavik
Embouteilleur	Eimverk Distillery, Lyngás 13, 210 Garðabær, Island
Marque	VOR
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Malté et herbeux avec de la rhubarbe, des baies, du genièvre et des herbes.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Fabriqué à base de distillat de malt d'orge; aromatisé avec des baies de genièvre, de la rhubarbe, des camarines, du chou frisé, de la racine d'angélique, des feuilles de bouleau, du thym, des algues marines et de la mousse (de culture biologique ou sauva
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Le VOR Gin porte son appellation d'origine avec fierté, car tous les ingrédients proviennent de l'étrange île volcanique du nord froid, à savoir l'Islande. Tout d'abord, il y a l'orge, qui est cultivée durant le court été dans le cercle polaire arctique. L'eau de source est naturellement présente et constitue un élément fondamental de la recette - après tout, VOR signifie "source" en islandais! Et puis il y a les plantes qui donnent du goût et qui sont toutes cultivées biologiquement sur place ou cueillies dans la nature sauvage. Il s'agit des baies de genièvre, de rhubarbe, de camarine, de chou frisé, de racine d'angélique, de feuilles de bouleau, de thym, d'algues marines et de mousse d'Islande. Après que toutes les herbes, baies et autres composants végétaux aient été réunis dans la micro-distillerie d'Eimverk, la distillation a lieu dans un alambic Arnold Holstein en cuivre d'une capacité de 300 litres. Etant donné que le VOR Gin n'est pas filtré à froid, il forme un voile légèrement brumeux lors du mélange et du refroidissement ultérieurs. Le gin ne rappelle pas seulement une rivière glaciaire chargée de sédiments, mais il a aussi un goût inaltéré. Le VOR Gin peut être mélangé avec du vermouth, de l'eau tonique, du jus de myrtille ou du sirop de grenadine accompagné d'un grand glaçon. Mais quel est le goût du mélange islandais consistant en un distillat de malt d'orge et des herbes cueillies à la main? Tout d'abord, la matière première sous-jacente - le malt d'orge - peut encore être clairement reconnue dans le produit final. En effet, l'alcool de base n'est distillé qu'à 80% au maximum et n'est en pratique pas "neutre". Ainsi, le VOR Gin - si l'on s'en tient strictement aux règles de l'Union européenne - n'est pas non plus un gin, mais plutôt un New Make Spirit aromatisé. Quoi qu'il en soit, durant la dégustation, non seulement le malt, mais aussi les baies, la rhubarbe et un peu de racine d'angélique se distinguent. La mousse et les feuilles sont également reconnaissables. Dans l'ensemble, il s'agit d'une création très réussie, un peu particulière, qui donne un bon aperçu de la nature islandaise.