

DRINKS.

Aeijst Styrian Pale Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801187
Alcool	43.5%
Contenu	50cl
Pays	Autriche
Région	St. Nikolai, Styrie
Embouteilleur	Aeijst Gin Distillery, Lang 14B, 8403 Lang, Österreich
Marque	Aeijst
Type	London Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: marqué par des arômes de genièvre et d'agrumes. Bouche: épicée, avec de la lavande, du gingembre et de la cardamome terreuse. Finale: longue et épicée.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Fabriqué à partir de plantes cultivées biologiquement.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Il y a plus de 25 ans, Wolfgang Thomann a découvert la distillation. L'eau-de-vie de fruits a d'abord été fabriquée à partir de ses propres fruits dans un alambic en cuivre. Mais au fil des ans, et avec l'aide de ses enfants, des idées pour d'autres eaux-de-vie lui sont venues à l'esprit. Et pourquoi pas un gin? Après tout, on peut même le fabriquer chez soi dans sa propre baignoire! Le projet de gin n'a pas été abordé de manière aussi primitive, après tout, l'ancien alambic en cuivre était déjà disponible dans la maison Thomann, dans la municipalité de Lang au sud de la Styrie. Mais la distillation du gin était une nouveauté en Styrie, pas vraiment connue pour ses eaux-de-vie aromatisées au genièvre... Petit à petit, le gin Aejst a vu le jour, du mot styrien qui signifie branche. Même si la distillerie a été transférée dans une ancienne maison de vigneron à St. Nikolai, chaque étape de la production du gin est réalisée à la main. A la table familiale, les plantes sont préparées pour la macération dans de l'alcool neutre. Aux côtés du genièvre, de la lavande, du gingembre, de la coriandre, des zestes d'orange et de citron, la cardamome, l'armoise et la citronnelle peuvent être ajoutés dans l'alcool, qui absorbe leurs arômes. Après avoir été distillé dans l'alambic en cuivre et dans l'alambic en colonne, le gin est mélangé à de l'eau de source, afin de réduire son taux d'alcool. Il repose pendant quelques semaines dans des cuves en acier inoxydable et peut ensuite être embouteillé dans des flacons de pharmacie simples, décorés de liège. Et pendant que cette cargaison est en route vers ses clients, la famille Thomann s'assoit de nouveau à la grande table en bois et casse les graines de cardamome, frotte les zestes d'orange et sélectionne le meilleur genièvre, le plus épicé.