

Osmoz „ Citrus ” Dry gin Chateau Montifaud 46% vol. 0.70 l

» Pálenky » Gin & Jenever



Popis

Vůně: Jalovec, citrusy (citron a pomeranč), lékořice, jablka a meruňky
Chuť: Svěží s herbálními tóny okurky a koriandru
Tělo: Svěží, kořeněné
Osmoz Classic Gin se destiluje v malé továrně na gin ve Francii z těch nejlepších francouzských hroznů. Nabízí tedy znatelně plnější aroma než mnoho standardních ginových lahví, jejichž základem je často obilný destilát. Ale rostlinné látky používané mistrem blenderem Laurentem Valletem také zajišťují komplexní aroma. Dozvíme se od něj, že kromě obligátního jalovce používal i koriandr, okurky, šafrán, muškátový oříšek a hřebíček. Chateau Montifaud je známý pro svůj vynikající koňak, ale vyrábí také fantastický gin. Tento dům se nachází v idylické oblasti Jarnac-Cahmapagne. Po mnoho generací se lidé zabývají výrobou těch nejlepších lihovinových specialit.

EAN

3550143000100

Kód produktu

GI024410

Krásný styl ginu plný citrusů, který vytvořila spolumajitelka koňakového domu, Elodie Vallet. Vyrobený metodou Genever. Extrémně komplexní gin.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Hlavní parametry

Značka	Osmoz
Druh	Gin & Jenever & Genever
Původ	Cognac, Francie
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	46,00 %
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	gin
Výrobce	Chateau Montifaud Sarl 36 route d'Archiac 17520 Jarnac-Champagne Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.