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

» Pálenky » Gin & Jenever



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

Popis

Vůně: Jalovec, citrusy (citron a pomeranč), lékořice, jablka a meruňkyChuť: Svěží s herbálními tóny okurky a koriandruTělo: 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.

Hlavní parametry

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

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	gin
EU & výrobce	Chateau Montifaud Sarl 36 route d’Archiac 17520 Jarnac- Grande Champagne, Francie