

Žufánek „ OMG Oh my ... gin ” moravský gin 45% vol. 0.10 l

» Pálenky » Gin & Jenever



EAN

8594053941813

Kód produktu

ZUF00111

Gin na jiné úrovni. OMG úrovni. První rukodělně destilovaný gin v Česku. Ten, který to všechno nastartoval.

Barva: Čirá s možným lehkým zákalem při podchlazení, což je známkou vysokého podílu esenciálních olejů.

Vůně: Intenzivní, hřejivě kořeněná s dominantním jalovcem, provázená podtóny citrusů a jemným bylinným závěrem.

Chuť: Bohatá, komplexní a robustní, ve které se snoubí síla jalovce s pikantním koriandrem, svěžím grepem a unikátním dotekem lipového květu.

Závěr: Dlouhý, hřejivý a příjemně suchý s přetrvávající bylinno-kořenitou stopou.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Žufánek „ OMG Oh my ... gin ” moravský gin 45% vol. 0.10 l

» Pálenky » Gin & Jenever

Popis

OMG (Oh My Gin) je vymazlený, bylinkami bohatý a rukodělně destilovaný gin londýnského typu (bez přidaného cukru - London dry gin) z lihovaru Žufánek. Je vyroben trojnásobnou destilací 16 jedinečných bylin, které spolu vytvořily jeden z nekomplexnějších ginů na trhu. Najdete mezi nimi tradiční koření jakým je jalovec, koriandr, puškvorec, andělíka ale i netradiční v podobě grains of paradise, levandule či květu našeho národního stromu - lípy srdčité. Gin si nejlépe vychutnáte s kostkou ledu a nebo s tonikem (50 ml OMG, 120 ml kvalitního neochuceného toniku). Kvůli mnohem většímu množství bylin ve složení, než je tomu u ostatních ginů, dochází při vychlazení láhve k mléčnému zakalení nápoje. To mají na svědomí právě aromatické oleje z destilovaného jalovce, které se v teplotách pod 7 °C vysráží a v teple naopak rozpustí. Stejně jako naše ostatní destiláty, tak i gin doporučujeme nevychlazovat. ŽUFÁNEK s. r. o. je rodinný lihovar sídlící v Boršicích u Blatnice. Soustřeďuje se zejména na výrobu pálenek, avšak v portfoliu najdeme gin, kontušovku či absint. Firma byla založena v roce 2000. U Žufánků se většinou destiluje z vlastního ovoce pěstovaného v sadech ekologického zemědělství na úpatí Bílých Karpat. Snad jen meruňky se vozí z třicet kilometrů vzdálených Velkých Pavlovic, které mají lepší podmínky pro jejich růst. A také suroviny na ovocné geisty. Ovoce tohoto typu totiž v této oblasti není tak dostupné. Suroviny jsou destilované ve čtyřech moderních destilačních kolonách. Dvě z nich jsou z dílny Arnolda Holsteina, jednoho z nejlepších výrobců destilačních kotlů na světě. Vyrobeny byly tak, aby zachovaly maximum možných aromatických látek.

Hlavní parametry

Značka	rodinný lihovar Žufánek
Druh	Gin & Jenever & Genever
Detail	suchý Dry gin
Původ	Česká republika, Morava
Barva	průzračná
Přívlastek	Dry
Příchuť	Jalovec
Charakter	bylinkový, kořeněné
Výroba	Pot Still
Objem	100 ml
Alkohol ABV	45,00 %
Balení	holá lahev, miniatúrka

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	gin
Složení	velejemný líh, jalovec, koriandr, pepř, pomerančová kůra a další byliny
Výrobce	ŽUFÁNEK s.r.o. 687 63 – Boršice u Blatnice 57, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.