



Wijnfiche

Blauwe Duif – Jonge Jenever – 30% – 70 cl JENEVER –

Domein

Braeckman

De basis van elke goeie jenever is moutwijn. Braeckman is één van de weinigen die hun moutwijn nog volledig zelf maken. De moutwijn van Braeckman bestaat uitsluitend uit rogge en mout, twee inheemse graansoorten. De moutwijn zorgt ervoor dat jenever een complexe en ronde graansmaak krijgt. Naast moutwijn wordt er nog een kruidendistillaat met jeneverbes en eventueel andere kruiden, zaden, schillen en specerijen toegevoegd. Dit zorgt voor een aangename, verfrissende toets.

Vinificatie

Blauwe Duif wordt nog steeds gestookt volgens de eeuwenoude receptuur. Het unieke familie-recept is goed bewaard gebleven en wordt van generatie op generatie doorgegeven. Een kleine hoeveelheid moutwijn en een kruidendistillaat met veel jeneverbes bepalen het frisse en zachte karakter.

Smaak

Pure en zachte jenever met veel frisheid van jeneverbes.

Algemene info

Type: Aperio & Digestief

