

## **Braeckman – Oude Graanjenever – 38% – 70 cl JENEVER –**

### **Domaine**

#### **Braeckman**

Le fond de tout bon genièvre est le distillat de céréales. Braeckman est encore un des rares distillateurs à fabriquer son distillat de céréales consistant seulement de seigle et d'orge malté, 2 céréales indigènes. Le distillat de céréales assure un goût rond et complexe. Outre le distillat de céréales, un distillat d'herbes aromatiques à la baie de genévrier et éventuellement d'autres herbes, épices, épiluchures est ajouté. Ce distillat donne le genièvre une touche agréablement rafraîchissante.

### **Vinification**

Braeckman vieux se compose pour 25% d'alcool de malt de seigle et de malt et il est parvenu à maturation sur des fûts en chêne d'Amérique. Ceci lui confère un caractère rond et mûr. La finale nous révèle une touche de baie de genévrier provenant du distillat d'aromatiques.

### **Dégustation**

Genièvre reposé au goût de grains bien caractérisé et des touches rondes de chêne.

### **Caractéristiques**

pdf.general.type: Apero & Digestif

