

J-HIN 16

Beschrijving

Gin is een geestrijke drank verkregen door distillatie van een vergist graanbeslag tot een neutrale alcohol. Door wettelijk verplichte toevoeging van minstens voor de helft jeneverbes van de productie-eenheden krijgt gin zijn specifieke smaak. Gin stamt rechtstreeks af van jenever. Daarnaast worden kruiden (botanicals) zoals zeste van limoen of sinaasappel, korianderzaad, kardemom, karwij, cassia, kaneel, engelwortel en andere toegevoegd die op vandaag de specifieke smaken geven aan de premiumgins. Daarom kunnen wij deze dranken indelen naar smaak van kruidig, zoet, floraal tot citrusgedreven. Wordt zelden puur gedronken, wel vermengd in cocktails of vooral gemixed met een tonic tot de befaamde gin en tonic die naar eigen smaak kan klaargemaakt worden tot een perfect serve in een groot glas. Ideaal is de verhouding 5cl gin tot 20cl tonic. Enkele jeneverbesjes, veel ijsblokken en versieren met enkele botanicals (nooit overdrijven) die ook in de gin aanwezig zijn. Deze J'Hin wordt gestookt bij Stokerij Demoor. Jules Hindrickx, de blender van deze Gin is van Roeselare.

Domein:	J'HIN 16
Appellatie:	Gin
Alcoholgehalte:	46%
Inhoud:	0,7L

De Vinotheek

Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare

Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • www.vinotheek.be