



Wijnfiche

Braeckman – Oude Graanjenever – 38% – 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

Oude Braeckman bestaat voor 25% uit moutwijn die uitsluitend uit rogge en mout werd gestookt en 6 jaar op Amerikaanse eikenhouten vaten heeft gerijpt. Daardoor krijgt onze oude graanjenever een afgerond en rijp karakter. In de achtergrond proef je een zachte toets van jeneverbes uit het kruidendistillaat.

Smaak

Gelagerde graanjenever met karaktervolle graansmaak en ronde toetsen van eik.

Algemene info

Type: Aperio & Digestief

