



1836
EIGHTEENTHIRTYSIX
BARREL AGED

WHEN HISTORY MEETS PASSION

Fondée en 1836, la Distillerie Radermacher est la plus ancienne distillerie de Belgique. Le 1836 Organic Barrel Aged Gin est incontestablement une des expressions les plus talentueuses d'un savoir-faire perpétué depuis près de deux siècles.

Issu d'une infusion dans un distillat de blé certifié Bio, de plantes, racines et fruits tels que la baie de genévrier, la coriandre, l'écorce d'orange, le romarin, l'anis, l'écorce de citron et d'aspérule odorante (*Galium odoratum*), le 1836 Organic Barrel Aged Gin, repose ensuite pour une durée de 6 mois en fût de chêne de whisky belge Lambertus.

1836

EIGHTEENTHIRTYSIX

BARREL AGED



COULEUR :

Un distillat aux reflets légèrement dorés.

ARÔME :

Son bouquet floral intense doit sa complexité au mélange secret des nombreuses épices et plantes aromatiques.

GOÛT :

Magnifique attaque tout en rondeur évoluant vers un épanouissement riche et floral. D'une concentration harmonieuse et suave, la richesse aromatique est soutenue dans son incroyable longueur par une magnifique note de bois.

DEGUSTATION :

Le 1836 Organic Barrel Aged Gin se déguste de préférence nature, de manière à libérer toute la puissance de ses arômes et parfums, mais constitue également une base idéale pour les long-drinks et cocktails.

CONSERVATION :

Nous conseillons de conserver les bouteilles au frais et à l'abri de la lumière.



Agriculture biologique UE
EU biological agriculture
EU biologische landbouw
BE-BIO-01 CERTISYS



DÉNOMINATION	CONT.	ALC.	N° ART.	BOUT./ CARTON	CARTONS x COUCHES	CARTONS/ PALLET	CODE EAN BOUT. CODE EAN CART.
1836 ORGANIC BARREL AGED GIN	70 cl	42 %	0011003	6	16 x 5	80	5411772000368 5411772000375