



VL92_{XY}

Small Batch Dutch Genever Gin

Élaboré à la distillerie Van Toor à Vlaardingen. Ce gin est composé d'une base de grain neutre et de vin de malt (maïs, orge et seigle) et d'un mélange de 14 aromates et plantes, dont le genièvre, l'angélique, l'écorce d'orange amère, le noyau d'abricots, la feuille de coriandre, ainsi que d'autres tenus secrets.

Tasting notes

Color

Clear

Aroma

Herbaceous. Coriander, powerful

Taste

Spicy, interesting, citrus notes throughout with a velvety soft texture

Finish

Relatively short, coriander ends each sip

VL92 Gin Produit de la quête passionnée de deux entrepreneurs pour trouver leur gin ultime. Elaboré sur la base de vin de malt, VL92 trouve ses racines dans la tradition hollandaise du genièvre. Le vin de malt lui donne son audace. Sa complexité en bouche découle de l'interaction entre les éléments botaniques et son goût s'achève sur une note excentrique d'agrumes pour terminer avec un ingrédient surprenant, la feuille de coriandre. Le gin est nommé en référence à un voilier néerlandais historique, qui transportait des épices trop exotiques pour les recettes locales de genièvre, mais parfaitement adaptées au Gin VL92.