Tonic La Reserve - Aged in Cask 25 cl



DOMEIN

Archibald brengt Frans distilleervakmanschap naar de wereld van alcoholvrije dranken. De creaties worden gemaakt in een distilleerderij uit 1830, tussen Cognac en Bordeaux, waar kennis al zes generaties wordt doorgegeven. Biologische en wildgeplukte planten, waaronder gentiaan uit de Auvergne, jeneverbessen en verse gember, vormen het uitgangspunt. Door maceratie en langzame distillatie in een koperen ketel worden hun verfijnde aroma's gevangen. Vervolgens zorgen bronwater, fairtrade rietsuiker en fijne bubbels voor balans. De tonic krijgt zijn karakteristieke bitterheid van gentiaan, zonder kinine. Zo maakt Archibald gelaagde, alcoholvrije dranken die ook puur tot hun recht komen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Met La Réserve verkent Archibald de mogelijkheden van houtrijping voor alcoholvrije dranken. Verse en gedroogde wilde gentiaan uit de Auvergne worden gecombineerd met bergamot. Na afzonderlijke maceratie en distillatie volgt de assemblage, die vervolgens honderd dagen rijpt in nieuwe eikenhouten vaten. De sterk gebrande binnenzijde van het hout voegt warme, geroosterde nuances toe. Een gelaagd bouquet waarin kruidige gentiaan, frisse bergamot en subtiele rooktonen samenkomen. De smaak is breed en uitgesproken, met een aangename bitterheid en de warme invloed van het eikenhout. Frisheid houdt het geheel levendig. De lange afdronk met houtinvloeden maakt dit een bijzondere alcoholvrije drank om langzaam te ontdekken.

GASTRONOMIE

Geroosterde paddenstoelen, gegrilde aubergine of een gerijpte harde kaas. Ook mooi om puur van te genieten na het eten. Serveren op 8–10 °C, zonder ijs, in een wijnglas. Een vleugje peper kan de kruidige diepte accentueren.

BEWAARTERMIJN -

LAND Frankrijk

STREEK Bordeaux

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.25 L

DOMEIN Archibald Distillations

ALCOHOL 0%

SMAAKPROFIEL -