



Bols Original Genever

Bols Original Genever

Das Rezept von Bols Genever stammt aus dem Jahr 1820. Die Rezeptur enthält Getreide und 22 Botanicals wie Ingwer, Koriandersamen, Süßholz, Vanille und Hopfen.

Die Fermentation beträgt fünf Tage, es wird dreifach destilliert. Bols Genever Original enthält mehr als 50% Maltspirit für einen robusten und komplexen Geschmack, egal ob pur oder gemixt.

Bereits Jerry Thomas verstand die Vielseitigkeit von Genever und seine endlosen Möglichkeiten in Mixgetränken. Eines der berühmtesten Genever-Getränke, das in seinem Buch beschrieben wird, ist der Original Gin-Cocktail, auch bekannt als der Original Old Fashioned. In diesem einfachen und doch klassischen Getränk passt Bols Genever perfekt zu den Bitterstoffen und dem Zucker. Der fruchtig-malzige Geschmack des einzigartigen

Malzgeistes kommt voll zur Geltung.

Bols Genever passt in modernen Drinks besonders gut zu Zitrusaromen, z.B. in SOURS oder COLLINS

Alkoholgehalt: 42% vol.