



## LACTALIUM VODKA

### Premium French Vodka | Gimet Distillery

Lactalium Vodka wird nach einem einzigartigen Rezept von den Arkhi, inspiriert von der mongolischen Traditionen, wo frische Bergmilch fermentiert wird und dann in Kupferkesseln destilliert. Ein ultra weicher Wodka, der gerade in Cocktails genossen werden könnte. Die Bio-Bergmilch stammt aus der Region Cantal, im Herzen des Auvergne Vulkan Naturpark gelegen. Der Herstellungsprozess besteht aus mehreren Schritten: Nach dem die Milch gesammelt wurde, wird sie für eine Woche gereinigt, dann für etwa 10 Tage fermentiert, dreifach destilliert in Kupferkesseln und schließlich vermischt. Lactalium ist nicht gefiltert und völlig frei von Zusatzstoffen

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Klar

##### **Aroma**

Rauchige Noten und ein dezentes laktisches Aroma.

##### **Taste**

Der Geschmack ist sehr glatt mit einer seidigen Textur. Noten von getrockneten Zucker und gefolgt von einem langen rauchigen Abgang. Essensempfehlung: Er passt gut mit geräuchertem Lachs, Austern, Sushi und Kaviar.

##### **Finish**

Im Abgang mittellang, frisch und leicht süß. Außerdem ein leichtes Prickeln auf der Zunge.

Gimet Distillerie Gimet ist eine unabhängig geführte Brennerei und befindet sich in der Region Armagnac im Dorf Cazeneuve, die Schnäpse und Aperitifs von außergewöhnlicher Qualität seit 1929 produziert. Gegründet von Clémence Gimet, läuft es heute unter Nicolas Sinoquet von Château Gruaud Larose in Bordeaux, die die exzellente Arbeit der Vorgängern in Perfektion weiterführen. Die Gimet Brennerei betreibt die innovativen und traditionelle Methoden mit den gleichen alten Kupferkesseln, die mittlerweile fast hundert Jahre alt sind. Die meiste Arbeit wird immer noch von Hand gemacht, um Spitzenqualität zu gewährleisten und die Anforderungen der anspruchsvollsten Kenner zu erfüllen.