

Vinoplevelser

Mosgaard Sweet Rhubarb

Mosgaard Whisky A/S



Destilleriet Mosgaard ligger smukt og idyllisk i et gammelt, nedlagt landbrug, lige midt i mellem marker og æbleplantager og med en fantastisk udsigt til Langelandsundet. Det er et af de allersmukkeste hjørner på Sydfyn, et område som i årevis har været hjemsted for en lang række fødevarerproducenter, som producerer alt, hvad hjertet kan begære i høj kvalitet midt i Danmarks grønne hjerte.

Her grundlagde Jes og Gitte Mosgaard i 2015 destilleriet Mosgaard ved Oure, og i dag laver de muligvis Danmarks bedste gin, helt baseret på økologiske råvarer. Hvad destilleriet mangler i størrelse, gør produkterne op for i smag, og produktionen er baseret på det solide, ærlige håndværk med inspiration hentet i Skotland.

Selve destilleriet er designet af Jes og Gitte selv og håndlavet i Portugal, hvor det gamle håndværk foregår på samme måde, som det har gjort i generationer.

Netop tiden er essentiel på Mosgaard. Produktionen foregår med økologisk dansk bygmalt, som mæskes med god tid, og gæringsprocessen er på Mosgaard dobbelt så lang, som den er hos mange andre destillerier. Det er der en grund til. For netop tiden og roen sikrer, at gæren får arbejdsro og omdanner de naturlige sukkerstoffer fra malten til alkohol uden at efterlade uønskede smagsstoffer. Det kan smages i det færdige produkt.

Leverandør
Mosgaard Whisky A/S

Land
Danmark

Underområde
Fyn

Type/Farve
Gin

Dyrkning
Økologisk

Vinifikation
De friske rabarber koldpresses og varmes forsigtigt til saft med sødme og bourbonvanilje og tilsættes destilleret gin.

Smagekommentarer
Fine og friske noter af rabarber, som sikrer en behagelig syre i en gin, som er en nydelse for såvel øjne som tunge. Nydes bedst ren og afkølet eller i selskab med en god, slank tonic.

Alkohol
38,00%

Proptype
Plasticprop



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN