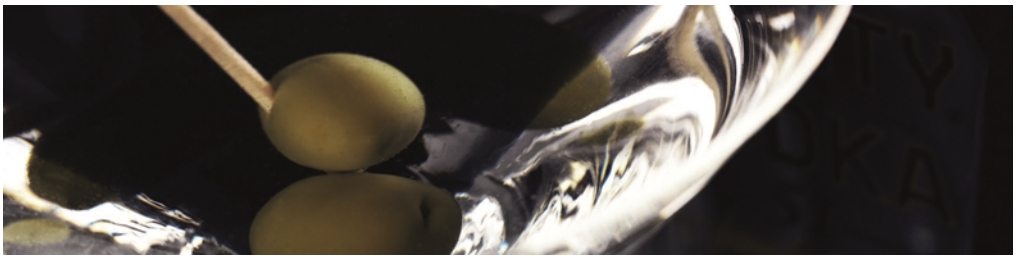
PURITY®



PURITY VODKA 51 40% ØKO

Vodka

FAKTA
Vodka
Alkohol: 40.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 07408200030
Anbefales til:

Distriktet

Producenten
Ingen anden spiritus i verden kræver så meget anstrengelse eller tid at producere som Purity. Destillationsprocessen har taget mere end et årti at perfektionere, og det tager tid at lave kvalitet igennem den langsomme multi-kedel-destillationsproces for masterdestiller Stefan Magnusson. Processen koncentrerer hjertet af destillatet 17, 34 eller 51 gange. Resultatet er enestående produkter, unik på hver sin måde afhængig af destillationsmængden. Grunden til at Purity er så fantastisk er at det kun af hjertet/heart (Head, Heart, Tail) som gemmes, og redestilleres hvilket tager lang tid, men som også komplicerer processen. Purity er verdenskendt for at lave verdens bedste vodka, og har vundet mere end 200 guldmedaljer for verdens bedste vodka, destillatør, og destillerede produkt. Purity laver ikke kun lækker økologisk vodka, men også en fænomenal Spritz og økologisk nordisk inspireret gin. Al Purity laves på Ellinge slot lige uden for Malmö. jj/dec19

Produktet
Purity Vodka Connaisseurs Choice 51 er Puritys anden generation af vodka, og er klart den som smager bedst og som er mest eksklusiv. Vodkaen er destilleret først i en kobberkedel og derefter i to 8 rums "multilayer" kontinuerlige kobberkedler. Her opnår man 17 destillationer (1+8+8), hjertet af de 17 første destillationer (hoved kommer først, så hjerte og så hale) vandes ned med lokalt svensk mineralrigt vand, for så at blive destilleret igennem hele processen igen. Dermed opnår man 34 destillationer. Hjertet af de 34 første destillationer vandes ned med lokalt svensk mineralrigt vand igen, for så at blive destilleret igennem hele processen igen. Først der opnår man Purity Connaisseurs Choice 51. Resten som ikke bruges omdestilleres. Purity smager bedre end andre vodkaer fordi man bruger både hvede og byg til brug i gæringen, fordi man bruger enormt mineralrigt svensk vand og kun det bedste økologiske korn og fordi man bruger en langsommere destillationproces som giver bedre kvalitet.

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

WINE ENTHUSIAST
95/100 pts