










Steinhaeger Kosten

Steinhaeger é uma bebida destilada originária da Alemanha. É conhecida por seu sabor distintivo e caráter aromático. O Steinhaeger é produzido a partir da destilação de grãos de cereais, geralmente centeio, combinados com bagas de zimbro.

-  **Volume:** 980ml
-  **Gradação Alcoólica:** 38,6%
-  **Composição:** Destilado retificado de zimbro.
-  **Elaboração:** As bagas de zimbro são trituradas, dando início a um processo de fermentação que proporciona a base essencial. Em seguida, passa-se pelo processo de destilação, revelando um destilado puro e aromático. Neste destilado, são adicionados outros botânicos selecionados, bem como destilados alcoólicos complementares. Após a padronização para garantir a qualidade desejada, a bebida é submetida à filtragem. Por fim, é engarrafada.

-  **Visual:** Apresenta-se límpido, com um brilho cristalino e translúcido.
-  **Aromas:** Notas intensas de zimbro e uma combinação harmoniosa de especiarias como raiz de angélica, cominho, coentro e casca de limão.
-  **Paladar:** No paladar, revela-se uma experiência macia e suave, proporcionando uma sensação agradável na boca.

Sugestão de consumo: Pode ser apreciado de diversas formas: puro, bem gelado, misturado com chopp ou como base para a famosa caipirinha, preparada com limão, açúcar e gelo.

Cedenir Fornunatti, enólogo