

# DRINKS.

## The Seventh Sense Falernum 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikelnummer       | 100098   |
| Alkoholgehalt       | 27.7%  |
| Flascheninhalt      | 50cl   |
| Herkunftsland       | Schweiz  |
| Region              | Ettingen   |
| Abfüller            | Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz                           |
| Marke               | The Seventh Sense  |
| Typ                 | Likör auf Rumbasis   |
| Anwendung           | auf Eis mit einem Spritzer Zitrone, oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Mai Tai)             |
| Degustationsnotiz   | Süsslich-würziger Geschmack mit Noten von Limetten, Ingwer, Nelken, Rosmarin und Mandeln.            |
| Verkehrsbezeichnung | Likör  |
| Details             | Aromatisiert mit Limetten, Ingwer, Nelken, Rosmarin und Mandeln                                      |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe        | Enthält Farbstoff  |



## **Beschreibung**

Barkeeper Michael Schneider war schon immer fasziniert davon, klassische Drinks neu zu interpretieren und neuartige Cocktails zuzubereiten. Seine Kreationen kamen bei den Gästen gut an und die Idee entstand, eigene Produkte zu entwickeln. So kam der erste hauseigene Kaffeelikör, mit welchem Schneider dem oft bestellten "White Russian" seine persönliche Note verlieh. Bald darauf folgten weitere Produkte und ein eigenes Label musste her: The Seventh Sense. Neben dem Kaffeelikör, einem Gin und einem Falernum-Rumlikör kreierte er auch diverse Bitters.

Falernum ist eine ursprünglich karibische Spezialität: Der aus Barbados stammende Likör, welcher typischerweise mit verschiedenen Gewürzen, Nüssen und Zitrusfrüchten aromatisiert wird, erfreute sich grösster Beliebtheit, als sich die Tiki-Kultur in den 50er und 60er Jahren in den USA breit machte. Zwischenzeitlich geriet Falernum in Vergessenheit; in rezenten Jahren durchlebten die karibisch-exotischen Tiki-Cocktails jedoch ein Revival, was auch die Nachfrage nach Falernum steigen liess. Michael Schneiders Version enthält Aromen von Limette, Ingwer, Nelken, Rosmarin und Mandeln.