

# DRINKS.

## The Seventh Sense Koriander Bitter 10cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	800891
Alkoholgehalt	53.4%
Flascheninhalt	10cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Basel-Landschaft
Abfüller	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marke	The Seventh Sense
Typ	Cocktail-Bitter
Anwendung	Zubereitung von klassischen Shortdrinks, experimentelle Küche
Degustationsnotiz	Kräftig-würziger Koriandergeschmack mit Branntwein-Noten
Verkehrsbezeichnung	Aromatic Bitter
Details	Koriandersamen-Aroma auf Weinbrand-Basis
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



### Beschreibung

Der Gründer und Inhaber der Marke The Seventh Sense, Michael Schneider, liefert als unternehmerischer Barkeeper eine beeindruckende "one-man-show" ab. Dabei verewigte er sich gleich selbst im Firmenlogo, das wie eine historische Porträtskizze anmutet. Sein Sortiment, welches mit einem Kaffeelikör, einem Rumlikör und einem Gin begann, wächst kontinuierlich an, denn die Ideen zu neuen Cocktailrezepten und brauchbaren Geschmacksrichtungen gehen ihm nie aus. Im Mittelpunkt des The Seventh Sense Koriander Bitters stehen Koriandersamen, die oftmals zum Würzen von Brotteig bzw. Gebäck, Hülsenfrüchten und Kürbis sowie zur Herstellung von Gewürzmischungen wie z.B. Curry herangezogen werden. In Kombination mit der Weinbrand-Basis ergeben diese Samen einen kräftigen Bitter, der bei der Zubereitung von klassischen Shortdrinks (5-7cl) und in der experimentellen Küche sein Einsatzgebiet hat.