

DRINKS.

The Seventh Sense Hot Ingwer Bitter 10cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer | 800897 |
| Alkoholgehalt | 58.3% |
| 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 Cocktails, experimentelle Küche |
| Degustationsnotiz | Mit leichter Schärfe und erdiger Ingwernote. |
| Verkehrsbezeichnung | Aromatic Bitter |
| Details | Mit natürlichen Aromen hergestellt. |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |



Beschreibung

Der Barkeeper Michael Schneider war schon immer fasziniert davon, klassische Drinks neu zu

interpretieren und neue Cocktails zuzubereiten. Seine Kreationen kamen bei den Gästen gut an. Irgendwann kam die Idee auf, eigene Produkte zu entwickeln. So entstand der erste hauseigene Kaffeelikör, mit welchem Schneider dem oft bestellten "White Russian" seine eigene Note verlieh. Bald darauf folgten weitere Produkte und die Idee entstand, ein eigenes Label zu gründen: The Seventh Sense. Neben dem Kaffeelikör, einem Gin und einem Falernum kreierte er auch diverse Bitters.