

# DRINKS.

## The Seventh Sense Falernum 50cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	100098
Alcool	27.7%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Ettingen
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Liqueur de rhum
L'usage	sur des glaçons avec quelques gouttes de citron, ou pour une variété de boissons et de cocktails (ex. Mai Tai)
Dégustation	Goût sucré et épicé avec des notes de citron vert, de gingembre, de clou de girofle, de romarin et d'amandes.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Aromatisée au citron vert, gingembre, clous de girofle, romarin et amandes.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant



## **Description**

Le barman Michael Schneider a toujours été fasciné par la réinterprétation de boissons classiques et la préparation de cocktails innovants. Ses créations ont toujours été bien accueillies par ses invités et l'idée lui est née de développer ses propres produits. C'est ainsi que la première liqueur de café maison est venue donner au "White Russian", souvent commandé, sa petite touche personnelle. Peu de temps après, d'autres produits ont suivi et il a créé son propre label: The Seventh Sense. En plus d'une liqueur de café, d'un gin et d'une liqueur de rhum Falernum, il a également créé différents Bitters. Falernum est une spécialité caribéenne originale: la liqueur de la Barbade, typiquement aromatisée avec une variété d'épices, de noix et d'agrumes, jouissait d'une grande popularité lorsque la culture Tiki s'est répandue aux Etats-Unis dans les années 1950 et 1960. Depuis, Falernum est tombé dans l'oubli; cependant, ces dernières années, les cocktails Tiki exotiques des Caraïbes ont connu un regain d'intérêt, ce qui a également augmenté la demande de Falernum. La version de Michael Schneider contient des arômes de citron vert, de gingembre, de clou de girofle, de romarin et d'amande.