

DRINKS.

The Seventh Sense Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100302
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Ettingen
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Gin
L'usage	pur, sur glace, en Gin & Tonic ou Dry Martini, ou encore pour d'autres cocktails
Dégustation	Goût fruité et épicé avec des notes de genièvre, de cardamome, de gingembre et d'agrumes. Avec des nuances de piment et de fève tonka.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé avec huit botaniques : genièvre, piment, cardamome, gingembre, romarin, fève tonka, citronnelle et citron vert
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Le barman Michael Schneider a toujours été fasciné par la réinterprétation de boissons classiques et la préparation de cocktails inédits. Ses créations ont été bien accueillies par les clients et l'idée de développer ses propres produits est née. C'est ainsi qu'est née la première liqueur de café maison, avec laquelle Schneider a apporté sa touche personnelle au "White Russian" souvent commandé. Peu après, d'autres produits ont suivi et il a fallu créer sa propre marque : The Seventh Sense. Outre la liqueur de café, un gin et une liqueur de rhum Falernum, il a également créé divers bitters. Le gin a été aromatisé avec huit ingrédients différents : Genévrier, piment, cardamome, gingembre, romarin, fèves tonka, citronnelle et citron vert.