

# DRINKS.

## Conker Spirit Cold Brew Liqueur de Café 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408005
Alcool	22%
Contenu	70cl
Pays	Grande-Bretagne
Région	Dorset
Embouteilleur	Conker Spirit, 16A Inverleigh Rd, Bournemouth BH6 5HA, UK
Marque	Conker Spirit
Type	Liqueur de café
L'usage	Pur (glacé) ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Espresso Martini, White Russian, Café Colada, ...
Dégustation	Un goût de café avec des notes légèrement amères et sucrées, qui rappellent l'espresso, le chocolat noir, le sucre brun caramélisé, la vanille, les agrumes et la réglisse.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à partir de café infusé à froid (du Brésil et d'Éthiopie), de distillat de blé et de sucre Demerara
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



## Description

Rupert Holloway a commencé sa carrière de distillateur dans la cuisine de l'appartement qu'il louait, avec un minuscule alambic en cuivre - il avait décidé de créer un nouveau gin et, plus tard, de construire une distillerie à succès. En avril 2014, l'alambic Pot Still de 30 litres était prêt et Rupert avait quitté son emploi pour se consacrer entièrement à la distillation. Un an plus tard, il a vendu sa toute première bouteille et a embarqué son vieil ami d'école Fred Gamper dans l'aventure. Quelques années plus tard, l'équipe était composée de huit personnes. La capacité de distillation a également été augmentée: la distillerie compte actuellement deux alambics de 60 litres chacun. Un laboratoire d'innovation, ainsi qu'une usine d'embouteillage et d'étiquetage font également partie des locaux. Cependant, la distillerie Conker Spirit ne compte pas beaucoup de visiteurs - une fois par mois, Rupert reçoit des invités pour une visite exclusive de son empire. Ses spiritueux faits main entrent dans la catégorie des gins et des liqueurs. La liqueur de café Cold Brew est fabriquée à partir de distillat de blé britannique et d'eau de source, provenant du parc national de New Forest. La liqueur doit son goût à des grains de café torréfiés de la plus haute qualité, provenant de domaines sélectionnés au Brésil et en Éthiopie. On les utilise pour réaliser un Cold Brew: grâce à cette méthode, les arômes sont extraits en douceur, sur une longue période, dans de l'eau froide au lieu d'eau chaude, ce qui signifie que moins de substances amères sont dissoutes. L'équipe de Conker Spirit se passe complètement d'arômes et d'autres additifs - la liqueur est uniquement sucrée avec du sucre Demerara. En termes de goût, la création a naturellement un goût de café, mais aussi de réglisse, de chocolat noir, de cassonade et de vanille.