

DRINKS.

The Seventh Sense Lavender Bitter 10cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700429
Alcool	48.8%
Contenu	10cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Cocktail-Bitter
L'usage	Pour la fabrication de cocktails
Dégustation	Forte odeur florale. Arôme de lavande, suivi d'une amertume sèche.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	Arôme de lavande à base de Riesling x Sylvaner



Description

Le fondateur et propriétaire de la marque The Seventh Sense, Michael Schneider, est un entrepreneur et barman impressionnant. Il s'immortalise même sur le logo de l'entreprise, qui ressemble à une esquisse de portrait historique. Sa gamme, qu'il a débutée avec une liqueur de café, une liqueur de rhum et un gin, continue de croître, parce qu'il a toujours de nouvelles idées de recettes pour des cocktails. Le point central du Seventh Sense Lavender Bitter est la lavande, une plante populaire aromatique dont l'inflorescence est pourpre et qui pousse dans des endroits secs sur la côte méditerranéenne, particulièrement en Provence. En combinaison avec une base d'alcool de Riesling x Sylvaner, les feuilles

produisent une forte saveur florale amère, qui est utilisée dans la préparation de cocktails et dans la cuisine expérimentale.