

DRINKS.

Niemand Dry Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701289
Alcool	46%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Hanovre
Embouteilleur	Niemand Dry Gin UG, Falkenstr. 8, 30449 Hannover, Deutschland
Marque	Niemand
Type	Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: avec du bois de santal et de la lavande. Bouche: le goût du romarin, des pignons et du gingembre se démarque, lui donnant une impression florale, boisée, fraîche et relativement sèche.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec de la lavande, du bois de santal, du romarin, de la pomme, du gingembre, de la cannelle, de la coriandre, de la vanille, des pignons et du genièvre
Honneurs	China Wine and Spirits Awards 2017: Or // Los Angeles International Spirits Competition 2017: Argent // New York World Wine and Spirits Competition



Ingrédients Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Il est difficile de savoir pourquoi les jeunes entrepreneurs Sebastian Otto et Torben Paradiék ont choisi le mot «personne» pour nommer leur gin. Peut-être était-ce la perspective de jeux de mots drôles, tels que "Personne n'est là!" ou "Personne n'est comme toi!"? Vêtus d'une chemise, d'un nœud papillon tendance et de lunettes, les deux compères se présentent fièrement devant leur propre distillerie à Hanovre. Depuis 2015, ils produisent un Dry Gin, qui impressionne par une extraordinaire note de fraîcheur florale, en raison de la présence de trois plantes élémentaires que sont la lavande, le bois de santal et le romarin. Ajoutez à cela de la pomme, du gingembre, de la cannelle, de la coriandre, de la vanille, des pignons et du genièvre. Le goût qui en résulte font voyager les consommateurs à travers une forêt printanière de conifères. 2017 a été la première année réussie pour Niemand avec quatre prix prestigieux. Le gin a également fait son entrée dans de nombreux bars et restaurants à travers l'Europe, et est même disponible dans les magasins en Chine. Dans les bars, ce gin peut être utilisé de nombreuses façons différentes: le cocktail Signature est une interprétation propre du Gimlet avec du jus de citron vert, du sirop de sucre, du blanc d'œuf et des miettes de biscuits au beurre. Les fabricants l'appellent "août beurré". Mais il y a également d'autres noms de cocktails amusants, comme «Milchbubi», «Personne ne court après le cerf», «Personne ne boit du saké» et «Coup de foudre à Hanovre».