

DRINKS.

Bareksten Botanical Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703240
Alcool	46%
Contenu	50cl
Pays	Norvège
Région	Bergen
Embouteilleur	Oss Craft Distillery, Fleslandsvegen 205, 5258 Blomsterdalen, Norweger
Marque	Bareksten
Type	Gin
L'usage	pur, sur des glaçons ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Dry Martini, Negroni, ...
Dégustation	Epicé avec des notes sucrées et fruitées.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Fabriqué à base d'alcool neutre de pomme de terre, avec des plantes norvégiennes (par ex. myrtilles et fleurs de sureau)
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2017: Double-Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Hormis quelques spiritueux enrichis exclusivement en genièvre, tous les gins appartiennent en quelque sorte à la catégorie des "Botanical Gins". Ceci dit, les fabricants utilisent généralement ce nom pour désigner le fait que leurs gins contiennent des ingrédients spéciaux et régionaux, qui leur confèrent un caractère unique. Le gin Bareksten norvégien est sombre et mystique - tout comme les forêts de conifères denses et sublimes, qui ne laissent pas les rayons du soleil atteindre le sol. Stig Bareksen distille son gin botanique dans la OSS Craft Distillery, qui est située à l'aéroport de Bergen et non au milieu des forêts nordiques, pour plus de praticité. Avec sa longue barbe grise, son caractère bourru, son regard bienveillant et son style de rocker assagi, Stig incarne l'esprit norvégien comme nul autre. Stig Bareksten sait ce qu'il fait: il a commencé comme barman, puis a dirigé plusieurs restaurants et bars à Oslo. Il a ensuite travaillé comme ambassadeur de la marque et a fondé la "Det Norske Brenneri" en 2014, où il était notamment responsable du développement du gin Harahorn. Le soir, il aimait volontiers cuisiner quelques plantes dans la cuisine, afin de réaliser ses propres distillats. Son gin botanique est à base d'alcool neutre de pomme de terre et est enrichi avec des baies sauvages et des herbes. S'il les cueillait lui-même au début, ce sont aujourd'hui des fournisseurs externes qui assurent un approvisionnement constant. Actuellement, ce ne sont plus deux distilleries qui sont en activité, mais six. Ceci dit, toutes ont un volume relativement faible de 600 litres. Le gin a un goût de pin, de cumin, de baies sucrées, d'agrumes, de poivre épicé et d'un peu de piment.