

# DRINKS.

## nginious! Apéritif 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703583
Alcool	21%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Bâle
Embouteilleur	Ullrich & Co, Spirit Production & Consulting / Liquid Spirit Distillery, Gärtnerstrasse 46, 4057 Basel, Schweiz
Marque	nginious!
Type	Spiritueux à base de gin
L'usage	pur sur des glaçons, mélangé avec de l'eau tonique ou du Prosecco
Dégustation	Avec des agrumes, des herbes et du miel.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriqué avec du vin blanc, du nginious! Swiss Blended Gin, des herbes, des citrons et du miel d'acacia
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



### Description

Avec ses produits, la start-up suisse de spiritueux nginous! met l'accent sur la notoriété de ses marques. Les premières créations ont été réalisées dans la distillerie Hans Erismann, mais un atelier expérimental au cœur de Bâle était nécessaire, afin de permettre l'expansion de l'entreprise. Dans la maison-atelier de l'Aktienmühle, une surface de 200m<sup>2</sup> a été acquise et la nouvelle distillerie Liquid Spirit Distillery a pu y être baptisée. Afin d'accélérer l'expansion, une campagne de «crowdsale» a été organisée, permettant aux supporters intéressés d'acheter une bouteille de gin et de reverser automatiquement un certain pourcentage. Après le développement de diverses éditions spéciales de gin, nginous! a étendu ses activités, sans tourner le dos au gin pour autant. Ont suivi, ainsi, un Negroni pré-mélangé, ainsi qu'un apéritif à base de vin blanc, qui a été enrichi avec le Swiss Blended Gin de l'entreprise, ainsi qu'avec des citrons, des herbes et du miel d'acacia. Les impressions gustatives du gin sont également présentes dans le design de la bouteille. Pour la première fois, l'entreprise s'est distanciée du design Flachmann et a choisi une forme de bouteille cylindrique. L'apéritif se déguste pur sur des glaçons, mélangé avec une eau tonique sèche ou du Prosecco.