

DRINKS.

Säemann Getreidebrand 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703701
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Bâle
Embouteilleur	Stadtbrennerei & KelterTrink GmbH, Clarastrasse 11, 4058 Basel, Schweiz
Marque	Säemann
Type	eau-de-vie de céréales
L'usage	pur comme apéritif ou digestif, comme "chaudronnier" avec de la bière ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex. avec du tonic)
Dégustation	Exhale des notes de céréales, de beurre, de brioche, de fruits à pépins, de fleurs et d'épices, avec une texture crémeuse et sucrée.
Désignation commerciale	Alcool à base de céréales
Détails	distillée à partir de blé tendre avec addition de malt d'orge; délicatement filtrée; stockée pendant au moins six mois
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La fabrique de boissons "Stadtbrennerei & Stadtkelter" est située au cœur du quartier Kleinbasel. Ici, dans un bâtiment d'arrière-cours compact, les frères Tobias et David Buser produisent la vodka Packs depuis 2018, ainsi que quelques autres liquides alcoolisés en petites quantités et selon des principes artisanaux. Il a fallu trois ans pour rénover le bâtiment, car des conditions strictes devaient être respectées d'un point de vue légal. Désormais, les deux frères peuvent compter sur un alambic flambant neuf de la marque "Carl", qui leur permet de continuer leurs distillations et expérimentations. Cependant, les spiritueux à la mode comme le whisky ou le gin ne font pas partie de la gamme de la distillerie: les frères préfèrent de loin se concentrer sur les produits de niche. Il se trouve donc que le produit le plus populaire de la manufacture familiale est une eau-de-vie de céréales plutôt simple. L'objectif était de mettre un terme à l'image vieillotte du grain. Alors que les "Moonshines" jouissent d'un beau succès aux Etats-Unis, les Suisses sont encore très méfiants. Une eau-de-vie de céréales n'est rien de plus qu'un whisky de grain qui n'a pas passé trois ans dans un fût de chêne - ou alors une vodka qui n'a pas été filtrée une dizaine de fois. L'eau-de-vie de céréales Säemann est fabriquée à partir de blé tendre suisse (l'une des plantes cultivées les plus anciennes et les plus importantes du point de vue économique) et de malt d'orge. Il est conservé au moins six mois avant sa mise en bouteille, afin de développer un goût harmonieux. Le résultat final est doux, granuleux, crémeux et fruité. L'eau-de-vie de céréales Säemann peut être dégustée pure, avec de la bière ou en long drink.