

DRINKS.

Stadtbrennerei Bitter aux herbes alpines 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703702
Alcool	47.5%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Bâle
Embouteilleur	Stadtbrennerei & KelterTrink GmbH, Clarastrasse 11, 4058 Basel, Schweiz
Marque	Stadtbrennerei
Type	Spiritueux aux herbes
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des agrumes frais-acidulés, des herbes amères-fortes, une chaleur épicée et une douceur discrète.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Enrichie, entre autres, avec achillée musquée, agrumes, racine d'angélique, baies de genièvre, racine de violette, absinthe, thym, fève tonka et gingembre; édulcorée avec du vin de Porto
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, qui sont en train de redevenir populaires dans les bars et la gastronomie. Il s'agit notamment d'une absinthe, d'une eau-de-vie de céréales et de ce bitter aux herbes. L'achillée musquée, également connue sous le nom d'absinthe alpine ou Iva, est un composant important du bitter aux herbes. Il y a aussi les agrumes, la racine d'angélique, les baies de genièvre, la racine de violette, l'absinthe et le thym. Mais tous les composants ne proviennent pas des Alpes, comme par exemple le gingembre et la fève tonka. Après le stockage, le spiritueux est complété par un vin de Porto de la prestigieuse maison Niepoort, puis filtré en douceur. En raison de sa teneur en sucre réduite, il s'agit d'un demi bitter.