

DRINKS.

Muh Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705009
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	Lumière des Alpes GmbH, Baselmattweg 146, 4123 Allschwil, Schweiz
Marque	Lumière des Alpes
Type	Gin
Allergène	Contient du lait et des produits laitiers
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails (par ex., rempli de Franklin & Sons Tonic)
Dégustation	Avec des baies sucrées, des citrons frais et des herbes, puis des notes herbacées-alpines et crémeuses.
Désignation commerciale	Gin
Détails	En partie fabriqué à partir de lait biologique; enrichi, entre autres, de myrtilles, d'origan, de thym, de menthe poivrée et de citrons
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La start-up suisse Lumière des Alpes est généralement connue pour ses barattes à lait en forme de lanternes, avec lesquelles les trentenaires Florian, Raphael et Sarino veulent reprendre les coutumes de leur pays et les interpréter de manière contemporaine. Le service de vente créatif propose également des lanternes en forme de cloche, des images en silhouettes, des lampions, des boules de Noël, des bougies, des foulards et d'autres articles de décoration représentant des scènes typiques du paysage de montagne. Fabriquer un gin semblait être hors de propos - et pourtant les trois jeunes hommes l'ont fait et ont inclus le gin Muh dans leur gamme en 2019. Le gin est embouteillé dans une simple bouteille d'apothicaire, scellée avec un bouchon en liège. L'étiquette illustre globalement le processus de fabrication: le gin Muh contient du lait biologique provenant de vaches élevées en liberté, de l'origan, du thym, de la menthe poivrée, des myrtilles et des citrons de la côte amalfitaine italienne. Le gin est produit dans la distillerie moderne de gin, whisky et schnaps du Käsers Schloss. Le lait, cependant, n'est pas simplement ajouté à l'alcool. Tout comme c'est le cas pour la vodka britannique Black Cow Pure Milk, qui fait sensation depuis 2012, le lait biologique sert de base à la distillation.