

DRINKS.

Tschin Pinot Noir Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	705119
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Fricktal (canton d'Argovie)
Embouteilleur	Käsers Schloss, Schloss 17 c, 5077 Elfingen, Switzerland
Marque	Tschin
Type	Gin
L'usage	Pur, comme Gin Tonic, mélangé à de la liqueur de cerise et du soda ou avec un peu de vermouth
Dégustation	Avec de fortes notes de genièvre, des agrumes, de douces tonalités florales et des fruits rouges.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Enrichi de raisins foulés et semi- fermentés de Pinot Noir
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Dans le jardin du Käsers Schloss, à Elfingen - à quelques kilomètres au sud du Rhin, qui forme la

frontière avec l'Allemagne - Ruedi Käser et ses fils Michael et Raphael cultivent une grande variété de légumes et de fruits. Cependant, ce ne sont pas les pommes, les tomates, les aubergines et les prunes elles-mêmes qui ont permis à l'entreprise de devenir célèbre dans la région. Le Käasers Schloss est devenu célèbre surtout pour ses produits maison, à savoir des liqueurs, whiskys, brandies, vins et gins. De nombreux aliments cultivés localement sont utilisés pour aromatiser ces spiritueux. Le gin Tschin se distingue uniquement par son étiquette de bouteille un peu fantasque: en effet, Ruedi Käser peint lui-même chacune d'elles. Cela n'est possible que parce que ce gin est fabriqué à la main en très petites quantités. Les ingrédients utilisés proviennent à la fois des environs de la propriété dans la vallée du Fricktal et de "destinations exotiques", qui ne sont pas spécifiées par les Käasers. La liste des ingrédients officiellement confirmée comprend le genièvre, les fleurs de cerisier, l'aspérule et les fraises des bois. Le gin Pinot Noir est la variante du Sloe Gin de Käasers: au lieu de baies de prunelier, le gin est enrichi de raisins de Pinot Noir produits dans le verger de la propriété, ce qui lui donne une couleur rouge foncé. Les raisins pressés sont mélangés avec le gin au beau milieu du processus de fermentation. Pas étonnant que le gin Tschin dégage de jolis arômes de baies.