

DRINKS.

Lumière des Alpes Vin Chaud Bio Suisse 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799756
Alcool	12.7%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	Lumière des Alpes GmbH, Binngerstrasse 110D, CH-4123 Allschwil
Marque	Lumière des Alpes
Type	Vin chaud
Allergène	contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, des arômes typiques de clou de girofle et de cannelle avec des notes d'écorce d'orange.
Désignation commerciale	Boisson aromatisée à base de vin
Détails	à base de Pinot Noir, vieilli en fûts de chêne et affiné avec des épices
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon à vis
Tannin	Oui



En accord
avec dessert

Description

Derrière Lumière des Alpes se cache une jeune entreprise suisse qui souhaite perpétuer les traditions et les coutumes de son pays en proposant des produits uniques. De nos jours, on observe malheureusement de plus en plus que les traditions ancestrales d'un pays disparaissent de la scène et se mélangent de plus en plus avec d'autres du monde entier. On a souvent l'impression que ce qui fait la spécificité d'un pays est en train de tomber dans l'oubli. Il est vrai que certaines choses ne sont pas très modernes et que leur disparition est donc programmée. Par exemple, les bidons de lait font tout simplement partie de la tradition suisse, mais qui oserait en mettre un en décoration ? Probablement personne de nos jours, à moins qu'il ne soit décoré de motifs charmants reflétant un peu de la culture suisse. Alors que l'assortiment de Lumière des Alps comprend principalement des objets de décoration, il contient également des produits que l'on ne s'attend pas à trouver ici. Lumière des Alps est par exemple également embouteilleur du gin Muh et d'un vin chaud bio pour la saison froide. Ce dernier a été élaboré à partir de raisins de Pinot Noir cultivés en Suisse et élevés en fûts de chêne. Enfin, il a été affiné avec des ingrédients typiques qui font un vin chaud traditionnel.