

# DRINKS.

## Boar Gin 50cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800800
Alcool	43%
Contenu	50cl
Pays	Allemagne
Région	Forêt Noire
Embouteilleur	The Black Forest BOAR Distillery GbR, Breitsodstraße 4, 77740 Bad Peterstal, Deutschland
Marque	Boar Gin
Type	London Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: avec du thym, du genièvre et de la lavande. Bouche: ces notes continuent. Finale: goût rond de la truffe.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Distillé avec des truffes de la Forêt Noire et de l'eau minérale de sa propre source.
Honneurs	Global Spirit Awards Las Vegas 2017: Double-Or en tant que meilleur Gin et meilleur spiritueux clair // World Spirit Competition San Francisco 2017: Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

## **Description**

La saison de la chasse est ouverte! Avec le Boar Gin de la Forêt Noire, région dans laquelle plus de 1000 distilleries sont présentes, on découvre le premier gin aux truffes disponible sur le marché. Plus précisément, avec les truffes de Bourgogne de la Forêt Noire, qui étaient récoltées régulièrement il y a plusieurs décennies. Désormais, le trio, composé de Torsten Boschert, Hannes Schmidt et Markus Kessler, a uni ses forces afin de créer son gin dans la Boar Distillery de la famille Kessler. Cette petite distillerie familiale a été fondée en 1844. Dans le Boar Gin, de vieilles recettes de famille et de nouvelles techniques sont réunies, tout comme des plantes classiques sont unies à une méthode nouvelle, innovante grâce à laquelle les truffes de Bourgogne sont ajoutées au gin, évitant ainsi une finition légèrement amère. C'est une de leurs connaissances qui leur avait raconté la recette du gin aux truffes de la Forêt-Noire. Et ainsi, le gin le plus récompensé au monde en 2017 a été créé, ainsi qu'un nouveau concept de production de gin.