

DRINKS.

nginious! Gin Exclusive Selection by Davidoff 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801284
Alcool	42%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Bâle
Embouteilleur	Ullrich & Co, Spirit Production & Consulting / Liquid Spirit Distillery, Gärtnerstrasse 46, 4057 Basel, Schweiz
Marque	nginious!
Type	Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. pour le classique Gin & Tonic
Dégustation	Goût légèrement salé-fumé. Ces notes se mêlent au genièvre, à la pomme et à d'autres fruits.
Désignation commerciale	Gin
Détails	"Blended Gin" distillé en petites quantités, aromatisé avec différents plantes (y compris des châtaignes et du sel gemme), affiné en fûts de Calvados.
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Les bouteilles de gin nginius! font inévitablement penser à une flasque particulièrement élégante. En effet, la StartUp suisse est à la recherche d'une marque de reconnaissance. Les premières créations ont vu le jour dans la distillerie Hans Erismann, mais un atelier expérimental au cœur de Bâle était nécessaire, pour permettre les avancées de l'entreprise. Dans l'atelier de l'"Aktienmühle", un moulin fermé en 2003 et aujourd'hui transformé, une surface de 200m² a été acquise et la nouvelle distillerie Liquid Spirit Distillery a pu être inaugurée. Afin d'accélérer l'expansion, une campagne de "Crowdsale" a été organisée, au cours de laquelle les supporters intéressés pouvaient acheter une bouteille d'une édition spéciale et faire don automatiquement d'un certain pourcentage. Dans le but de répondre aux exigences élevées, nginius! s'appuie sur la méthode dite "Blended-Gin". Les plantes ne sont pas toutes distillées ensemble, mais sont progressivement mélangées les unes aux autres. Pour l'"Exclusive Edition by Davidoff", l'équipe distille des oranges amères, des coings, de la coriandre et du gingembre en groupes séparés. De plus, il y a deux ingrédients inhabituels: les châtaignes, qui donnent au gin une note légèrement fumée, et le "Sel à l'Ancienne" fumé, un sel gemme très spécial des Alpes suisses, qui souligne les arômes individuels du gin. Le "Smoked & Salted Gin" ainsi obtenu repose ensuite dans un fût de Calvados Pays d'Auge, dans lequel du Calvados a déjà mûri pendant treize à quinze ans.