

DRINKS.

The Seventh Sense Falernum 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100098
Alkoholgehalt	27.7%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Ettingen
Abfüller	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marke	The Seventh Sense
Typ	Likör auf Rumbasis
Anwendung	auf Eis mit einem Spritzer Zitrone, oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. Mai Tai)
Degustationsnotiz	Süsslich-würziger Geschmack mit Noten von Limetten, Ingwer, Nelken, Rosmarin und Mandeln.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Aromatisiert mit Limetten, Ingwer, Nelken, Rosmarin und Mandeln
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff



Beschreibung

Barkeeper Michael Schneider war schon immer fasziniert davon, klassische Drinks neu zu interpretieren und neuartige Cocktails zuzubereiten. Seine Kreationen kamen bei den Gästen gut an und die Idee entstand, eigene Produkte zu entwickeln. So kam der erste hauseigene Kaffeelikör, mit welchem Schneider dem oft bestellten "White Russian" seine persönliche Note verlieh. Bald darauf folgten weitere Produkte und ein eigenes Label musste her: The Seventh Sense. Neben dem Kaffeelikör, einem Gin und einem Falernum-Rumlikör kreierte er auch diverse Bitters.

Falernum ist eine ursprünglich karibische Spezialität: Der aus Barbados stammende Likör, welcher typischerweise mit verschiedenen Gewürzen, Nüssen und Zitrusfrüchten aromatisiert wird, erfreute sich grösster Beliebtheit, als sich die Tiki-Kultur in den 50er und 60er Jahren in den USA breit machte. Zwischenzeitlich geriet Falernum in Vergessenheit; in rezenten Jahren durchlebten die karibisch-exotischen Tiki-Cocktails jedoch ein Revival, was auch die Nachfrage nach Falernum steigen liess. Michael Schneiders Version enthält Aromen von Limette, Ingwer, Nelken, Rosmarin und Mandeln.