DRINKS.

Herbarium ginfused Kräuterlikör 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703012
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	München
Abfüller	Beverage Concierge GmbH & Co. KG, Buitenhavenweg 132, 3113 BE Schiedam, Niederlande
Marke	Herbarium
Typ	Kräuterlikör auf Ginbasis
Anwendung	pur auf Eis oder für diverse Drink-Kreationen
Degustationsnotiz	mit diversen Kräutern, Zitrusfrüchten und Basilikum.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	mit 37 Kräutern (darunter Thymian, Orangenblüte, Tulsi Basilikum und Pomeranze) im Kaltauszugsverfahren hergestellt; Fusion mit dem Momentum Dry Gin
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Für einen Kräuterlikör gibt es wohl keinen besseren Namen als Herbarium. Der Begriff bezeichnet eine Sammlung von konservierten Pflanzen, die meist in getrockneter und gepresster Form in ein Album eingeklebt und bestimmt werden. Die Basis für den Herbarium Likör bildet der Momentum Dry Gin mit speziellem Fokus auf das indische Tulsi Basilikum. Dieses ist auch als Heiliges Basilikum bekannt und wird zu religiösen Zwecken, für Ayurveda-Tees oder in thailändischen Gewürzmischungen eingesetzt. Abgesehen davon befinden sich in dem Likör 36 handverlesene Kräuter und Botanicals, darunter Orangenblüten, Pomeranzen und Thymian. Die ätherischen Öle jener Pflanzenteile gewinnt man durch das Kaltauszugsverfahren, welches die hitzeempfindlichen Bitterstoffe erhält. Die Kräuterauszüge und der Momentum Gin fusionieren schliesslich und ergeben den Herbarium ginfused Kräuterlikör. Die grünen Reflexe in der mahagonifarbenen Flüssigkeit sind auf die Extra-Portion Tuli Basilikum zurückzuführen. Der deutsche Likör darf gerne pur auf Eis verkostet oder in Handcrafted Cocktails und sonstigen modernen Drink-Kreationen serviert werden.