

DRINKS.

Studer's Swiss Highland Sloe Gin Cinnamon 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705012
Alkoholgehalt	26.6%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Kanton Luzern
Abfüller	Distillerie Studer & Co AG, Freiheim im Mösl, 6182 Escholzmatt, Schweiz
Marke	Studer
Typ	Sloe Gin
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails (z.B. mit Tonic oder Prosecco gemischt)
Degustationsnotiz	feinwürzige Aromen von Wacholder, Schlehdorn und Zimt.
Verkehrsbezeichnung	Sloe Gin Likör
Details	u.a. mit Schlehenbeeren und Zimt verfeinert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Studer - damit verbindet man die kultigen Matterhornflaschen, eine Menge Goldfitter, sauber destillierte

Spirituosen, traditionsreiche Handarbeit, Liköre, Schnäpse, Gin und Vodka. Die Brennerei Studer ist ein Generationenbetrieb, der 1883 mit vier Brüdern seinen Anfang nahm. Heute wird das Unternehmen von Käthi Friedli-Studer und ihrem Mann Ivano geführt. Der gemeinsame Sohn Saverio und Schwiegersohn Jonathan Schönberger sind ebenfalls schon in den Betrieb eingetreten und prägen die fünfte Generation der Schweizer Brennerfamilie. Das Nebeneinander von Tradition und Innovation schafft das Unternehmen mit Leichtigkeit, was sich auch im Produktsortiment widerspiegelt. Dieses wächst nämlich - ähnlich wie die Familie - stetig weiter an. Der Swiss Highland Sloe Gin Cinnamon ist eine saisonal limitierte Edition, die im Herbst 2019 erstmals vorgestellt wurde. Der Gin basiert auf dem Sloe Gin, der sich bereits seit mehreren Jahren im Sortiment befindet. Dieser wiederum basiert auf dem originalen Dry Gin mit Wacholder, Lavendel, Zitronengras, Kubebenpfeffer, Koriander und Ingwer, wird jedoch durch eine nachträgliche Mazeration mit den Aromen wildwachsender, handgepflückter Schleenbeeren angereichert. Dazu kommt nun eine Prise Zimt. Der Swiss Highland Sloe Gin Cinnamon sollte vor dem Servieren auf 5-10°C herabgekühlt werden. Wer ihn nicht pur trinken möchte, kann ihn mit Tonic Water oder Prosecco mischen.