

DRINKS.

Ojo de Agua Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100304
Alcool	43%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Kallnach (Berne)
Embouteilleur	Destillerie Matter-Luginbühl, Unterer Dammweg 2, 3283 Kallnach, Switzerland
Marque	Ojo de Agua
Type	London Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Gin & Tonic, Gimlet, Gin Fizz, ...
Dégustation	Bouche: les zestes d'orange, le maté, la coriandre et la lavande peuvent être repérés avant qu'un piquant poivré, accompagné de citrons et de genièvre, ne se fasse sentir. Finale: sèche, avec des notes classiques de genièvre, de coriandre et d'agrumes.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Aromatisé avec genièvre, coriandre, zestes de citron et d'orange, maté, racine d'angélique, romarin, lavande et mûres; raffiné avec une eau-de-vie de Malbec et un alcool de mûre
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Dieter Meier est un artiste, musicien, investisseur et entrepreneur, bien connu des Suisses depuis les années 1980. Depuis plus de 20 ans, il produit également des vins biologiques, des produits à base de viande bovine et d'autres produits alimentaires sur son domaine de Mendoza, en Argentine, qu'il commercialise sous le nom "Ojo de Agua". Avec le soutien d'Oliver Matter de la distillerie suisse du même nom, il a finalement voulu créer un gin aux influences sud-américaines. Le gin Ojo de Agua est aromatisé avec des citrons de la province argentine de Tucumán, du maté, du romarin et de la lavande, entre autres, grâce à une macération d'un jour et une triple distillation. Le spiritueux est ensuite affiné avec une eau-de-vie du cépage Malbec et un alcool de mûres - Dieter Meier envoie en Suisse ces ingrédients directement depuis son exploitation Ojo de Agua.