

DRINKS.

The Seventh Sense House of Gin Dry Juniper Bitter 10cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701483
Alcool	52.6%
Contenu	10cl
Pays	Suisse
Région	Ettingen
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour le raffinement d'une variété de boissons et de cocktails, en particulier le Gin Tonic ou le Dry Martini.
Dégustation	Avec des notes de genièvre.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	avec l'arôme de genévrier
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Celui qui fabrique des accessoires de bar, des spiritueux et des Mixers doit se poser deux questions en permanence: "Que veulent les consommateurs" et "Que veulent les barmen? Michael Schneider est sur

la bonne voie par rapport à ces deux sujets, car il rencontre régulièrement des personnes actives dans le milieu des bars et sait donc exactement ce qui est important. En collaboration avec Sebastian Jaroljmek de la House of Gin, le bar très fréquenté de l'Hotel Palace Berlin, ce spray contenant des notes de genièvre a été créé. Comme on le sait, le genièvre appartient au gin comme le fromage à un sandwich et devrait avoir du goût même lorsque l'alcool est mélangé avec d'autres ingrédients. Si ce n'est pas le cas, ce Cocktail-Bitter vient à la rescousse. Il suffit de pulvériser une ou deux fois et le tour est joué!