

DRINKS.

Mikkeller Spirits Botanical Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703002
Alcool	44%
Contenu	50cl
Pays	Danemark
Région	Copenhague
Embouteilleur	Mikkeller APS, Humletorvet 27, 3. sal, 1799 København, Dänemark
Marque	Mikkeller
Type	Gin
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Goût équilibré avec du houblon, des baies de genièvre et des agrumes.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé par infusion avec du genièvre, de la citronnelle, des oranges, de la cardamome, de la racine d'angélique et du houblon
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2014: Argent
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Les bars, brasseries et lieux à la mode de la marque de bière artisanale danoise "Mikkeller" se trouvent dans le monde entier: à San Francisco, Bangkok, Barcelone, Berlin, Séoul, Londres et bien sûr Copenhague. On reconnaît les endroits Mikkeller aux bonhommes joyeusement dessinés qui décorent les murs, les enseignes et les verres. Mikkel Borg Bjergsø, qui a commencé à brasser de la bière artisanale en 2006, est à l'origine de cette idée et a réussi à la concrétiser. Et parce que la marque Mikkeller ne s'est pas arrêtée à la bière, la gamme a finalement été élargie pour inclure des spiritueux. Pour les Mikkeller Spirits (= spiritueux), le drôle de bonhomme s'est transformé en un drôle de fantôme, qui fait peur à son bien-aimé ou à lui-même sur les étiquettes des bouteilles. Un peu fou et créatif - c'est ainsi que Mikkeller se démarque du reste du monde des spiritueux, d'ordinaire si sérieux. Le Botanical Gin est infusé avec divers ingrédients durant la distillation, y compris des baies de genièvre, de la citronnelle, des oranges, de la racine d'angélique et de la cardamome. Mais ce qui frappe le plus, c'est le houblon: qu'aurait-on pu attendre d'autre de la part d'un producteur de bière? Il s'agit de houblon Simcoe américain, qui est très populaire auprès des brasseurs artisanaux en général. Le gin est assez doux pour être bu pur, mais il peut aussi servir de base à un Gin Tonic ou à divers autres cocktails.