

# DRINKS.

## Langatun Gold Bee Liqueur de Whisky 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703320
Alcool	28%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Berne
Embouteilleur	Langatun Distillery AG Eyhalde 10 4912 Aarwangen Schweiz
Marque	Langatun
Type	Liqueur de whisky
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec arôme intense et sucré de miel, accompagné de vanille et de notes de whisky typiques.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Fabriquée à base de whisky "Old Deer", sucré avec du miel et aromatisé avec de la vanille et d'autres épices
Ingrédients	Une liste d'ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



### Description

La distillerie Langatun, spécialisée dans le whisky suisse, est située à Aarwangen, dans la vallée de l'Aar,

qui met brusquement fin aux étendues du Jura suisse. Ici, les whiskys de prestige sont fabriqués en huit étapes: l'approvisionnement en céréales, le maltage, le brassage, la fermentation, la distillation, la coupe, la maturation et la mise en bouteille. Après que Hans Baumgartner ait poursuivi la tradition familiale et lancé le projet "Langatun" en 2005, l'entreprise a connu une croissance régulière. En 2018, une nouvelle direction a repris les rênes de la distillerie, composée de trois experts de l'industrie et d'entrepreneurs, initiés aux secrets de Langatun par Hans Baumgartner lui-même. En plus des Single Malts, la société propose également du bourbon et du whisky de seigle d'après le modèle américain. Bien entendu, la liqueur de whisky, que l'on pourrait également qualifier de "whisky aromatisé à faible pourcentage d'alcool", ne manque pas. Le maître-distillateur utilise comme base le Single Malt classique de l'entreprise, qui est ensuite édulcoré avec du miel mexicain, affiné avec de la vanille et d'autres épices tropicales et réduit à 28% d'alcool par addition d'eau. La liqueur de whisky Gold Bee est idéale comme apéritif, en accompagnement de desserts ou pour agrémenter un cocktail mielleux-sucré.