DRINKS.

Buss No. 509 Elderflower Gin 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703384
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Belgique
Région	Flandre
Embouteilleur	Buss Spirits, Vogelzangstraat 50 B, 2560 Nijlen, Belgien
Marque	Buss No. 509
Type	Dry Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec des fleurs de sureau sucrées, ainsi que du genièvre ligneux et de la racine d’angélique.
Désignation commerciale	Gin
Détails	enrichi avec du genièvre, de la coriandre, de la réglisse, de l’angélique, de la vanille, de la cardamome, de l’iris, de l’orange et du citron
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Ils sont ronds, multicolores, fruités et extrêmement nombreux – les gins belges Buss No. 509 font sensation dans les bars européens. Serge Buss, qui se décrit comme un entrepreneur créatif et qui possède plusieurs restaurants et bars depuis 1989, fait produire ses gins dans la commune de Grobbendonk en Flandre. L’Elderflower Gin apparaît dans une teinte bleu lilas, qui rappelle davantage les myrtilles que les fleurs de sureau. Ceci dit, il aurait été assez difficile de mettre des fleurs blanches dans un gin tout en le rendant intéressant. Quoi qu’il en soit, en plus des fleurs de sureau, l’alcool pur de céréales est enrichi avec du genièvre, de la coriandre, de la réglisse, de l’angélique, de la vanille, de la cardamome, de l’iris, de l’orange et du citron. Le gin au goût floral concis peut, bien sûr, être combiné avec de l'eau tonique (un tonique floral serait préférable ici), mais aussi utilisé comme ingrédient dans d'autres cocktails. Le mélange d’Elderflower Gin, de liqueur de litchi, de Prosecco et de soda est recommandé.