

DRINKS.

In Flames Ikon No. 13 Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703481
Alcool	43%
Contenu	50cl
Pays	Suède
Région	Västra Götaland
Embouteilleur	Götene Vin & Spritfabrik AB / Brands for Fans, Fabriksgatan 7, 533 33 Götene, Schweden
Marque	In Flames
Type	Dry Gin
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Notes classiques et épicées de genièvre avec des notes d'agrumes aux multiples facettes.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé, entre autres, avec baies de genièvre, coriandre, zeste de citron, zeste d'orange, citronnelle, cannelle, cardamome et fleurs de sureau
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Ce gin n'a rien à voir avec les flammes, mais avec le groupe suédois de heavy metal "In Flames", formé en 1990, et qui depuis a contribué de manière significative au développement du genre musical "Melodic Death Metal". Jusqu'à présent, le groupe de cinq musiciens, qui n'est plus dans sa composition d'origine, a sorti 13 albums studio, exerçant ainsi une influence notable sur les groupes plus jeunes. Le fait que les rockers de heavy metal ont maintenant leur propre gin est dû à la société suédoise "Brands for Fans". Cette dernière a déjà sorti des spiritueux très différents pour les fans de Motörhead, Rammstein, Ghost, Hammerfall etc. - bien sûr, toujours en collaboration avec les musiciens respectifs. Le gin In Flames Ikon No.13 est fabriqué par Götene Vin & Spritfabrik AB et a un goût typique de genièvre, de citron, de cannelle, de cardamome, de coriandre et de fleurs de sureau. La citronnelle et le zeste d'orange sont également perceptibles. La présentation de la bouteille est étonnamment discrète pour un groupe du genre Death Metal, mais avec le gin au goût de genièvre, il voulait cibler un public plus large. Le leader Anders Fridén était pleinement dans son élément durant le développement du gin, car il a été actif durant des années dans le domaine des spiritueux et qu'il en sait beaucoup sur les distillats à haute teneur en alcool.