

# DRINKS.

## Krater Noster Dry Gin 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	703622
Alcool	46.9%
Contenu	70cl
Pays	Allemagne
Région	Bavière
Embouteilleur	Scheible Bräu & Spirituosen UG, Hauptstraße 52 86733 Alerheim
Marque	Krater Noster
Type	Gin
L'usage	pur, comme Gin & Tonic ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Fruité-acidulé et légèrement résineux avec des notes évidentes de genièvre, de poire et de citron.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Fabriqué à base de baies de genièvre spécialement cueillies provenant du Ries Nördlinger, ainsi que de racine de rhubarbe, de zeste de citron et de poire
Honneurs	World Spirits Award 2019: Or // World Spirits Award 2018: Double-Or // New York World Wine and Spirits Competition 2018: Argent // San Francisco World Spirits Competition 2016: Double-Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas



requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du  
RÈGLEMENT (UE) n°1169/2011

## **Description**

Avec sa récente pluie de médailles, le gin Krater Noster, par ailleurs discret, a attiré l'attention sur lui. Le Bavarian Distilled Dry Gin se compose seulement de quatre plantes: genièvre, poire, zeste de citron et racine de rhubarbe. Les baies de genièvre ont la particularité de ne pas être achetées, mais cueillies dans les buissons de bruyère, situés dans les environs immédiats. Et la région environnante est également particulière: le Nördlinger Ries, aujourd'hui reconnu comme un géoparc, a été créé par un impact de météorite il y a plusieurs millions d'années. Bien sûr, le terrain s'est un peu aplani au fil des ans, mais les traces géologiques de cet événement important sont encore visibles aujourd'hui. Mais revenons maintenant au gin: la teneur en alcool de 46,9% n'est pas le fruit du hasard - l'objectif était d'honorer le Wennenberg, haut de 469 m, qui constitue un autre point de repère dans la région. Le gin Krater Noster a un goût fruité-herbacé et légèrement résineux, et le genièvre régional se distingue nettement.