

DRINKS.

In Flames No.13 Signature Craft Gin Greentea & Bergamot 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703704
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Suède
Région	Comté de Västra Götaland
Embouteilleur	Götene Vin & Spritfabrik AB / Brands for Fans
Marque	In Flames
Type	Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Epicé et notes de genièvre avec des accents d'agrumes et de thé.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Aromatisé, entre autres, avec baies de genièvre, coriandre, zeste de citron, cannelle, cardamome, fleurs de sureau, thé sencha et bergamote
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. Si les rockers de heavy metal ont désormais leur propre gin, c'est grâce 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 des groupes respectifs. Le gin In Flames No.13 est produit par Götene Vin & Spritfabrik AB, en collaboration avec le maître-assembleur Daniel Henriksson, à noter que chaque lot est légèrement différent. Le lot n°3 s'appelle "Green Tea & Bergamot". Cela signifie qu'un peu de thé vert Sencha du Japon et de bergamote ont été ajoutés à la base composée de genièvre, de citron, de cannelle, de cardamome, de coriandre et de fleurs de sureau. Le gin libère ainsi des notes de genièvre, d'épices, d'agrumes et de thé. Il est préférable de l'associer à de l'eau tonique, pour une mise en valeur optimale des arômes.