

DRINKS.

The Seventh Sense Les Trois Roi Citrus Bergamia Bitter 10cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703844
Alcool	55.7%
Contenu	10cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	Schneider & The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Cocktail Bitter
L'usage	pour l'aromatisation de boissons et de cocktails
Dégustation	Avec un arôme pétillant-frais de bergamote.
Désignation commerciale	Aromatic Bitter
Détails	avec l'arôme de bergamotte
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requis en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

Il s'agit du deuxième cocktail bitter que Michael Schneider réalise en collaboration avec Thomas Huhn, le gérant du Grand Hôtel Les Trois Rois, à Bâle. Cette fois, il s'agit d'un arôme frais et pétillant de

bergamote avec 55,5% d'alcool. Si vous aimez réaliser des expérimentations, vous pouvez ajouter de la valeur à toutes sortes de boissons et de cocktails, qui se marient bien avec une note d'agrumes supplémentaire. La deuxième édition commémore l'année où Johann Christoph Im Hof a fait installer, sur la façade de l'auberge, trois figures de rois en bois. C'était en 1754. On peut encore admirer aujourd'hui ces figurines emblématiques - bien sûr, elles ont été restaurées avec le temps - et chaque année, durant le carnaval, elles portent des costumes. La bergamote est presque aussi ancienne que l'hôtel Les Trois Rois: elle a été décrite pour la première fois au milieu du 17ème siècle. La région de la bergamote, particulièrement appréciée pour ses huiles essentielles, se concentre aujourd'hui autour de la pointe sud de l'Italie.