DRINKS.

The Seventh Sense Doppel Wacholder Juniper Spirit (Spiritueux) 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703944
Alcool	45%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Bâle-Campagne
Embouteilleur	Michael Schneider The Seventh Sense, Oberwilerstrasse 21, 4107 Ettingen, Schweiz
Marque	The Seventh Sense
Type	Spiritueux contenant du genièvre
L'usage	meilleur refroidi comme digestif ou apéritif
Dégustation	Avec des notes amères-épicées de conifères.
Désignation commerciale	Spiritueux au genièvre
Détails	fabriqué à base de baies de genièvre macérées
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Tout le monde connaît le gin. Le genévrier est devenu célèbre car dans tout gin traditionnel, le genièvre doit être présent comme plante principale. On les appelle généralement baies de genièvre, bien que

techniquement, les boules bleues soient des cônes. C'est la raison pour laquelle l'arôme typique de genièvre est résineux, boisé et épicé - et non fruité. Mais qu'est-ce qu'un Doppel-Wacholder? Il s’agit d’un spiritueux auquel on n'ajoute aucune autre plante, si ce n’est le genièvre. Le "Doppel" dans le nom fait référence à la teneur en alcool plus élevée par rapport aux spiritueux de genièvre ordinaires, qui sont disponibles à partir de 30% d’alcool. La fabrication du genièvre est similaire à celle du gin, avec la différence subtile qu'ici tout a été réduit à une seule plante. Les baies de genièvre macèrent dans un mélange d’alcool éthylique et d’eau, ce qui leur permet de libérer leurs arômes. Le tout est ensuite distillé. Le Doppel-Wacholder de Seventh Sense a été créé en collaboration avec la distillerie de la ville de Bâle, qui attire l'attention depuis quelques années avec sa gamme de produits petite, mais extrêmement polyvalente. Le goût typique du bois de conifères est très présente dans ce spiritueux.