DRINKS.

Breil Pur London Dry Gin Mini 5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704210
Alcool	45%
Contenu	5cl
Pays	Suisse
Région	Breil/Brigels
Embouteilleur	Breil Pur Nopollux, Casa, 7165 Breil-Brigels, Schweiz
Marque	Breil Pur
Type	London Dry Gin
L'usage	Pur, comme Gin Tonic, dans des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: avec des notes fruitées et épicées, entre autres de genièvre, de citron et d'orange. Bouche: avec des notes florales, beaucoup de genièvre et un soupçon de menthe. Finale: longue.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Fabriqué à partir de blé biologique et d'eau de source des Grisons. Des plantes suisses sont ajoutées: le genièvre des Alpes, les roses des Alpes et la menthe au chocolat forment l'élément central.
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2016 Argent
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas

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

Description

Le village de montagne suisse rhéto-roman de Breil/Brigels, situé à plus de 1 200 mètres d'altitude, a inspiré Beat Sidler et Gustav Inglin, les deux fondateurs de Breil Pur SA, pour produire un gin purement biologique. En collaboration avec le Dr David Clutton (Angleterre), l'un des experts en gin les plus réputés au monde, la recette top secrète a ensuite été mise au point. Voici ce que l’on sait toutefois: le Breil Pur est produit dans la Destillaria Candinas à Surrein, qui peut se prévaloir d'une tradition de distillation de près de 200 ans. Le gin est composé de blé biologique de haute qualité et d'eau de source naturellement pure provenant des montagnes des Grisons. À cela s'ajoutent des plantes biologiques sélectionnées et cueillies à la main en Suisse: le genièvre des Alpes, la rose des Alpes et la menthe chocolatée forment l'élément central. Les autres plantes utilisées sont top secrètes, même le distillateur Gion Candinas ne connaît pas la recette exacte. Le gin est distillé dans un four en cuivre cuit avec du bois de sapin et de frêne. Le distillat est ensuite mis en bouteille à la main, étiqueté et numéroté individuellement avec un sceau sur le col de la bouteille.