

DRINKS.

Gin 27 Woodfire Glüh Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799746
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Appenzell
Embouteilleur	Appenzeller Alpenbitter AG, Weissbadstrasse 27, 9050 Appenzell, Suisse
Marque	Gin 27
Type	Liqueur à base de Gin
L'usage	infusé avec de l'eau chaude
Dégustation	avec du genièvre, des impressions épicées et forestières et des facettes hivernales.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	enrichi entre autres de genièvre, de coriandre, de cardamome, de réglisse, de violettes, d'oranges, de cannelle, d'anis étoilé, de gingembre, de pousses de sapin et de sureau
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

La société Appenzeller Alpenbitter AG existe depuis 1902 dans la Weissbadstrasse 27, une station touristique suisse très prisée. Dès le début, l'entreprise a connu un grand succès avec son amer aux herbes traditionnel. Mais la folie du gin qui s'est répandue dans le monde entier a fini par toucher le pays d'Appenzell, raison pour laquelle on s'est efforcé de développer un nouveau produit contemporain. Connu pour ses boissons originales, ses spécialités de charcuterie, ses pâtisseries et son fromage issu de vaches particulièrement heureuses, le pays d'Appenzell est un pays d'abondance culinaire. C'est pourquoi l'origine du gin a été fièrement imprimée sur la face avant des bouteilles - ça fait toujours de l'effet ! L'édition Woodland de l'Appenzell Dry Gin contient, comme l'édition classique, du genièvre, de la coriandre, de la cardamome, de la réglisse, des violettes, des oranges, de la cannelle et de l'anis étoilé. Des pousses de sapin et de sureau cueillies à la main, que l'on trouve dans les forêts suisses, servent ici de petit plus.

Le Woodfire Glüh Gin fait encore mieux : lors du développement de la recette, l'accent a été clairement mis sur les botaniques classiques de l'hiver comme l'orange, le gingembre, la cannelle et l'anis. Comme il se doit, le gin peut être bu chaud, quasiment comme alternative au vin chaud. Pour faire "chauffer" le spiritueux, il suffit de le verser dans de l'eau bouillante.