

DRINKS.

Chameleon Gin Liqueur Winter Edition (Glüh Gin) 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799806
Alcool	21%
Contenu	50cl
Pays	Suisse
Région	Berne
Embouteilleur	Chameleon Liquids GmbH, Zentweg 17C, 3006 Berne, Suisse
Marque	Chameleon
Type	Liqueur à base de Gin
L'usage	pur sur glace, mélangé avec de l'eau tonique ou comme Glüh Gin (gin chaud)
Dégustation	avec des épices agréables, un goût légèrement piquant et une douceur adéquate.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	aromatisée entre autres avec du genièvre, des pétales de rose, du gingembre, de la citronnelle et de la cardamome ; additionnée de cannelle, d'anis, d'orange, de gingembre et de sucre
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Lukas Trautweiler et Sandro Batoni sont les directeurs de la start-up suisse Chameleon Liquids GmbH, née d'un projet d'étude de la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires. L'entreprise a été nommée d'après le Chameleon Dry Gin aux couleurs changeantes, auquel on ajoute du Clitoris Bleu. Mais entre-temps, les deux hommes ont développé de tout autres produits qui conservent leur couleur d'origine même lorsqu'ils sont mélangés - comme la liqueur de gin dans l'édition d'hiver. Le gin, qui, tout comme le Gin Sec original, contient du genièvre, des pétales de rose, de la cardamome, de la citronnelle et du gingembre comme botaniques, est distillé à la main en petites quantités (la distillerie à façon Schwab d'Oberwil donne un coup de main pour le processus). Son caractère "hivernal" lui vient de l'ajout de cannelle, d'anis, d'orange et de gingembre. De l'eau et du sucre sont également ajoutés, ce qui donne au final un produit entièrement nouveau. La liqueur est une alternative idéale au vin chaud - il suffit de la mélanger avec du jus de pomme naturellement trouble, de la chauffer à 65°C et de la garnir de botaniques hivernales.