

DRINKS.

Chameleon Oakwood Gin 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | 799807 |
| Alcool | 42% |
| Contenu | 50cl |
| Pays | Suisse |
| Embouteilleur | Chameleon Liquids GmbH, Zentweg 17C, 3006 Berne, Switzerland |
| Marque | Chameleon |
| Type | Gin |
| L'usage | pur, en gin tonic ou dans divers cocktails |
| Dégustation | avec des nuances épicées et fraîches ainsi que des notes de vanille et de chêne. |
| Désignation commerciale | Gin |
| Détails | aromatisée entre autres avec du genièvre, des pétales de rose, du gingembre, de la citronnelle et de la cardamome ; additionnée de copeaux de chêne |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



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 le gin Oakwood aux nuances ambrées-or. Ce gin, qui contient, tout comme le Dry Gin original, 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). Il obtient son caractère "boisé" en étant affiné avec des copeaux de chêne, ce qui constitue une alternative efficace au stockage en fût.