

DRINKS.

ZuGin Chriesi Gin 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 799913 |
| Alcool | 37.5% |
| Contenu | 50cl |
| Pays | Suisse |
| Région | Canton de Zoug |
| Embouteilleur | ZUGIN KLG, Inwilerstrasse 36, 6340 Baar, Suisse |
| Marque | ZUGIN |
| Type | Gin |
| L'usage | pur, comme Gin Tonic ou pour divers boissons et Cocktails |
| Dégustation | avec des cerises douces et terreuses, des arômes floraux et épicés. |
| Désignation commerciale | Gin |
| Détails | aromatisée aux cerises de Zoug, au genièvre, au poivre noir, aux écorces d'orange, aux roses et à la betterave rouge |
| Ingrédients | La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011. |



Description

Les Cerises de Zoug ont une tradition de plus de 600 ans et sont considérées comme un patrimoine culturel immatériel. Après tout, les cerisiers en fleurs et les nombreux produits qui en sont issus, comme l'eau-de-vie de cerise et la tarte aux cerises, sont en quelque sorte des emblèmes de la région autour du lac de Zoug. Les amis Carlo, Hans, Stefano, Livio et Fabian ont créé un gin sur cette base. Ils utilisent des cerises du Hotzenhof à Baar, qui confèrent au gin non seulement son goût caractéristique, mais aussi sa couleur rouge. Le genièvre, le poivre noir, les écorces d'orange, les roses et les betteraves rouges servent également de botaniques. La production a lieu dans la célèbre Turicum Distillery de Zurich.