

DRINKS.

DSM No. 960 Apothekers Limoncello 35cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802461
Alcool	29%
Contenu	35cl
Pays	Allemagne
Région	Berlin
Embouteilleur	Deutsche Spirituosen Manufaktur, Georg-Knorr-Str. 4, 12681 Berlin, Allemagne
Marque	DSM
Type	Limoncello
L'usage	en apéritif, digestif ou avec divers cocktails
Dégustation	Au nez et en bouche, des arômes intenses de citron avec une douceur harmonieuse.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	avec des citrons mûris au soleil de Sorrentini
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

D'après son nom, la Deutsche Spirituosen Manufaktur - DSM en abrégé - pourrait déjà exister depuis des lustres. En réalité, elle n'a été officiellement fondée qu'en 2017 à Berlin par Tim Müller et Konrad Horn, après quelques années de préparation minutieuse. Le terme de 'Manufacture' n'est pas un hasard. Ici, les spiritueux sont distillés entièrement à la main, en petits lots, de la première à la dernière étape. Les maîtres distillateurs ont ainsi un contrôle total sur la création des distillats à chaque étape de la production. Ceux-ci sont fabriqués sans exception avec des matières premières de qualité supérieure, qui proviennent même principalement de fermes certifiées bio. Plus les ingrédients sont inhabituels, plus les maîtres distillateurs, ou plutôt le pharmacien de la manufacture, se mettent à l'œuvre avec enthousiasme pour laisser libre cours à leur créativité. Rien qu'en 2020, la manufacture a mis sur le marché une centaine de spiritueux qui lui ont permis de se faire connaître en peu de temps au-delà des frontières allemandes. Dix-huit d'entre elles ont même été récompensées par une médaille d'or. La DSM No 969 Apothekers Limoncelle est obtenue à partir de zestes de citron sans aucune peau, macérés pendant plusieurs semaines dans de l'alcool neutre. Les citrons mûris au soleil proviennent de la côte amalfitaine. Le macérat est ensuite délicatement complété par du sirop de sucre afin de conserver les arômes frais du citron et une agréable douceur.