DRINKS.

# Dr. Ginger Ingwerlikör 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 703366 |
| Alkoholgehalt | 20% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Schweiz |
| Region | Schaffhausen |
| Abfüller | Tenoris GmbH, Marthalerstrasse 6, 8463 Benken ZH, Switerland |
| Marke | Dr. Ginger |
| Typ | Ingwerlikör |
| Anwendung | pur als Shot oder für diverse Drinks |
| Degustationsnotiz | mit würzig-scharfem Ingwer sowie erfrischender Zitrone und Holunderblüte. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | ohne Zusatzstoffe in Handarbeit hergestellt; wird einige Wochen lang gelagert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |




## Beschreibung

Der Dr. Ginger Likör ist nicht das erste alkoholische Produkt aus dem Kanton Schaffhausen, welches sich

gerade im mitteldeutschen Raum etabliert. Doch während die meisten Schweizer Getränke-StartUps aktuell auf Gin setzen, werkelten Patrick Stauffacher, Blerton Gashi und Robin Schmanau an einem Likör mit Ingwergeschmack. Die Knolle der Ingwerpflanze wird von immer mehr Menschen als Küchengewürz sowie als Tee- und Limonadenzugabe wertgeschätzt - auch die Spirituosenindustrie ist verrückt nach dem unverkennbaren Ingwer-Aroma und packt es in Gins, Liköre sowie Cocktail-Bitter, während unzählige Mixgetränke auf Ginger Beer und Ginger Ale setzen. Dr. Ginger wird seit 2017 aus rein natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe und Chemie von Hand unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt - so, wie es die anspruchsvolle Kundschaft nunmal verlangt. Der Likör kann pur als Shot oder in diversen Drinks probiert werden. Die Hersteller empfehlen hierbei verschiedene Kombinationen, etwa mit Bier, Tonic Water und Crushed Ice oder Gin, Limettensaft und Angostura Bitters. Um die scharfen Aromen von Dr. Ginger zu wecken, sollte man die Flasche vor dem Ausschenken kurz schütteln.