

DRINKS.

Chameleon Gin Likör Winter Edition (Glüh Gin) 50cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799806
Alkoholgehalt	21%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Bern
Abfüller	Chameleon Liquids GmbH, Zentweg 17C, 3006 Berne, Suisse
Marke	Chameleon
Typ	Likör auf Gin-Basis
Anwendung	pur auf Eis, mit Tonic Water gemischt oder als Glüh Gin
Degustationsnotiz	mit angenehmer Würze, leichter Schärfe und adäquater Süße.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	u.a. mit Wacholder, Rosenblüten, Ingwer, Zitronengras und Kardamom aromatisiert; mit Zimt, Anis, Orange, Ingwer und Zucker versetzt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Lukas Trautweiler und Sandro Batoni sind die Geschäftsführer des Schweizer Start-Ups Chameleon Liquids GmbH, das aus einem Studienprojekt der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften hervorgegangen ist. Benannt wurde das Unternehmen nach dem farbwechselnden Chameleon Dry Gin, der mit der Blauen Klitorie versetzt wird. Mittlerweile haben die beiden aber noch ganz andere Produkte entwickelt, die ihre ursprüngliche Farbe auch beim Mixen beibehalten - wie den Gin-Likör in der Winter-Edition. Der Gin, der ebenso wie der originale Dry Gin Wacholder, Rosenblüten, Kardamom, Zitronengras und Ingwer als Botanicals enthält, wird in kleinen Mengen von Hand gebrannt (bei dem Prozess greift die Lohnbrennerei Schwab in Oberwil unter die Arme). Seinen "winterlichen" Charakter erhält er durch die Zugabe von Zimt, Anis, Orange und Ingwer. Weiterhin werden Wasser und Zucker zugegeben, sodass letztendlich ein vollkommen neues Produkt entsteht. Der Likör ist eine ideale Alternative zum Glühwein - hierzu wird er einfach mit naturtrübem Apfelsaft gemischt, auf 65°C erhitzt und mit winterlichen Botanicals garniert.