



Amuerte - Coca Leaf Gin - 43% - 70cl - Black Edition

Um die naturgegebene Bitterkeit der Coca-Pflanze auszugleichen, zog man für die Herstellung noch typisch peruanische Früchte wie Tamarillo, Papaya und Drachenfrucht heran. Ob es weitere Zutaten gibt, lässt sich nicht ganz erschliessen – jedenfalls trägt der Amuerte Gin herb-bittere, fruchtigexotische Züge und ist mit einem klassischen London Dry Gin kaum zu vergleichen. Die Designer-Flasche ist mit einem kunstvoll gezeichneten Totenschädel und 24-karätigem Gold versehen. Die Symbolik und der Name sollen jedoch keine negativen Schwingungen rüberbringen, sondern die Käufer des Gins lediglich daran erinnern, jeden Tag in vollen Zügen auszuleben, bevor es zu spät dafür ist.

Aroma:

Exotische Früchte Geschmack: Drachenfrucht, Tamarillo, Papaya, Peruanische Physalis und Orangenschalen

Nachklang:

herbale und bitter Noten



Alk. Vol.: 43.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Belgien

Herstellerinfos: Amuerte

Artikel-Nr: 340216

Es gibt nicht nur Gin mit Hanfblättern, sondern auch Gin mit Coca-Blättern! Denn lange bevor der aus den Pflanzen extrahierte Wirkstoff Kokain zu einer weit gefürchteten Droge wurde, war der Strauch eine sehr geschätzte Nutzpflanze in Peru, Kolumbien und anderen Andenländern. Dort stellt das Kauen der Coca-Blätter eine Alltagszeremonie unter den indigenen Stämmen dar. Als Jeroen und seine Frau Eveline als Rucksackreisende im kolumbianischen Regenwald ihre erste Begegnung mit den Blättern hatten, wussten sie sofort, dass dies die ideale Zutat für ihren angedachten Gin sei. Erfahrung mit dem Destillieren hatten sie bereits, denn Jeroen entstammt einer belgischen Brennerfamilie, die sich seit jeher mit Gin und Genever auseinandersetzt.