Bocchino - Macaja Gin (1510) - 46.8% - 50cl - in Holzrahmen



Macaja Gin von Bocchino aus Piemont - Italien - Ein reichhaltiger Gin mit Noten von Zitrusfrüchten der im Herkunftsgebiet verwurzelt ist und zu 100% aus italienischen Zutaten besteht. Im Bouquet entfalten sich auf natürliche Art schrittweise die Aromen von 36 Pflanzen. Chinotto und Erdbeerbaum verschmelzen mit den frischen und zarten Noten von Kardamom, Wachholder und Salbei.

Nase:
Reich, mit Noten von Zitrusfrüchten

Geschmack:
Aromen von 36 Pflanzen. Chinotto und Erdbeerbaum verschmelzen mit den frischen und zarten Noten von Kardamom, Wachholder und Salbei

Nachklang:
angenehm lange

Alk. Vol.: 46.8 %
Grösse: 50 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Macaja

Artikel-Nr: 340632

DAS GEHEIMNIS UNSERES HANDWERKLICH HERGESTELLTEN GINS Über 14 Monate des Experimentierens und Forschens im Labor, um die perfekte Kombination unter den 36 Pflanzenstoffen zu finden. Die Wahl des Destillierens mit einer kleinen, eifersüchtig gehüteten, diskontinuierlichen Brennblase, die unser Geschäft seit Jahrzehnten begleitet und es uns ermöglicht, nur den besten Teil des Destillats maximal zu extrahieren. Die frischen Aromen werden in einen speziellen Korb im oberen Teil gegeben, der dem Gin dank Verdunstung und einer konstant niedrigen Temperatur Eleganz und Raffinesse verleiht. Der Aufguss enthält Gewürze, verschiedene Pfeffersorten, Ingwer, Hagebutten, Heidelbeerbeeren, Ireoswurzel, Weißdornbeeren, Koriandersamen, grüne Anissamen, Fenchelsamen, Weißdornbeeren, Wacholderbeeren. Ein ausgewogener Gin, der den Ehrgeiz hat, die Geschichte der Biodiversität zu erzählen, dessen Herstellung ist.