



Bocchino - Macaja Cocktail Gin Mule (12611) - 28% - 10cl - Likör

Der Gin Mule ist ein neuer Cocktail, der im 21. Jahrhundert von der großartigen Barfrau Audrey Saunders erfunden wurde, die ihn erstmals in der New Yorker Pegu Bar vorstellte. Er ist aromatisch und frisch und gehört zur Familie der Buck-Getränke, die auf Limettensaft, Ingwerbier und Ale basieren.

Der Cocktail besteht aus:

4,5 cl Gin,
2,5 cl Ginger Beer,
1,5 cl Limettensaft,
1,5 cl Zuckersirup und
7-8 Minzblättern.

Unser Gin Mule-Cocktail wird ausschließlich mit hausgemachten Produkten gemixt.



Alk. Vol.: 28.0 %
Grösse: 10 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Likör Macaja

Artikel-Nr: 341071

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.